600

NAJBOLJIH RECEPATA »SVIJETA«

cijena 3 nd

187125

600

NAJBOLJIH RECEPATA »SVIJETA«

Specijalno izdanje »Svijeta«, jugoslavenske ženske revije, Zagreb, Trg bratstva i jedinstva 6. Za izdavača odgovara: Višnja Ogrizović. Tisak štamparije »Vjesnik«, Zagreb, Odranska b.b.

SADRŽAJ

JUHE 3
JELA OD MESA . 12
JELA BEZ MESA . 44
JELA OD POVRĆA 52
RIBE 70
PERAD 76
DIVLJAČ . . . 81
PRILOZI . . . 84
UMACI . . . 89
SALATE . . . 91
KOLAČI . . . 97
KOLAČI S VOĆEM 116
PITE 133
TORTE 137
KREME 143
PIĆA 149
KAZALO . . . 151

JUHE

DALMATINSKA JUHA

Pripremite: ½ litru juhe od kosti ili iz paketića, 6 dkg makarona, 6 dkg maslaca, 4 dkg brašna, 1 dkg luka, 2 dkg parmezana.

Makarone skuhajte u osoljenoj vodi i zatim ih izrežite na 2 cm dugačke komade. Od maslaca, sitno kosanog luka i brašna napravite zapržak, dolijte ga juhom i pustite da zakuha. U juhu na kraju dodajte makarone i ribani parmezan.

FLANDRIJSKA JUHA

Pripremite: 2 l vode, 25 dkg teleće potkoljenice, 8 dkg samljevene govedine, 5 dkg goveđeg sala, sol, papar, peršin, 15 dkg mrkve, 3 dkg riže, 10 dkg poriluka, 10 dkg celera (korijen), 6 dkg cvjetače, žličicu ukuhane rajčice.

Nasijecite koljenicu i stavite je kuhati u veću posudu s goveđim salom. Osolite i kuhajte oko 3 sata. U međuvremenu sve povrće sitno nasjeckajte (osim cvjetače koju samo rastavite u cvjetiće), i dodajte ga u juhu, uspite zatim rižu i ostavite da kuha još 30 minuta. Samljeveno meso posolite i opaprite, načinite male okruglice i uvaljajte ih u brašno. Prepržite ih na masti i stavite u juhu da još prokuhaju desetak minuta. Odmah poslužite. Pospite nasjeckanim zelenim peršinom.

FRANCUSKA JUHA OD LUKA

Pripremite: 50 dkg luka, 6 dkg margarina, 1 litru juhe od kostiju ili od kocke, sol, papar, 1—2 žlice crnog vina, 4 ploške proprženog kruha, 4 ploške punomasnog sira.

25 dkg luka izrežite na kolutove, a ostatak na kockice pa ga zažutite na rastopljenom margarinu. Dodajte vruću juhu, sol i papar. Ostavite juhu da kuha otprilike 20 minuta na umjerenoj vatri a ploške bijelog kruha propržite u aparatu za prženje kruha ili u pećnici i zatim premažite punomasnim sirom. Kruh sa sirom zatim ponovo prepecite u pećnici da sir zarumeni. Juhu začinite crnim vinom i dodajte joj pečeni kruh sa sirom (kriške možete i prepoloviti).

FRANCUSKA JUHA

Pripremite: 1 i ¼ l juhe od kosti, 5 dkg kelja, 5 dkg korabice, 5 dkg mrvica, 3 dkg masti, 4 dkg riže, 20 dkg krumpira.

Očistite zelenje (kelj, korabicu i mrkvu), izrežite ga na rezance i pirjajte na masti ili ulju dok omekša. Za to vrijeme skuhajte krumpir izrezan na kockice i pro-

pirjajte rižu. Kad je zelenje mekano i krumpir kuhan, stavite sve u procijeđenu juhu od kosti i kuhajte sve dotle dok pirjana riža omekša.

GULAŠ-JUHA

Pripremite: 3 dkg masti, 10 dkg luka, 20 dkg govedine, 3 dkg brašna, crvene paprike, sol, 10 dkg krumpira.

Na masti ispržite fino kosani luk pa dodajte kockice mesa, crvenu pariku, sol. Meso pirjajte u vlastitom soku pa ga zatim pobrašnite. Kad brašno zažuti, dolijte malo hladne a zatim tople vode. Juhu kuhajte dok meso omekša, a zatim dodajte krumpir kuhan u slanoj vodi.

JUHA OD CELERA

Pripremite: 1 dcl vrhnja, 1¼ l vode, 1 srednji korijen od celera, ½ limuna, 1 žutanjak, 4 dkg masti ili ulja, 3 dkg brašna, sol, papar i 1 žemlju.

Celer ogulite, izrežite ga na kocke i kuhajte u slanoj vodi kojoj ste dodali sok od ¼ limuna. Kad je celer mekan, protisnite ga i stavite za zapržak, dolijte vodu, osolite i opaprite prema ukusu. Nakon petnaestak minuta kuhanja u juhu dodajte žutanjak razmućen u vrhnju i pustite da zavre, a na kraju dodajte ostatak limunova soka. Žemlju izrežite na kockice, propržite na masti i poslužite uz juhu.

JUHA OD CVJETAČE

Pripremite: 1 i ¼ litre vode, 30 dkg cvjetače, 4 dkg masti ili ulja, 3 dkg brašna, 1 dcl vrhnja, sol, papar, zeleni peršin.

Cvjetaču očistite i stavite da se kuha u slanoj vodi. Kad je mekana, izdvojite ljepše cvjetiće koje ćete ostaviti čitave u juhi, a ostatak istisnite. Napravite svijetli zapržak, dolijte ga prvo hladnom a zatim toplom vodom u kojoj se kuhala cvjetača, dodajte istisnutu cvjetaču, po potrebi još malo soli i papra. Pošto je juha kuhala nekoliko minuta, dodajte pripremljenu cvjetaču, vrhnje i sitno kosani peršin. Uz juhu poslužite žemlju izrezanu na kocke i prepržene na masti ili ulju.

JUHA OD ČEŠNJAKA

Pripremite: 3 režnja češnjaka, 4 dkg margarina, 4 dkg brašna, 1 i ¼ l juhe od kostiju ili one od kocke, sol, 3 žlice kiselog vrhnja.

Očišćeni češnjak izrežite na tanke ploškice i ispržite na rastopljenom margarinu; pospite ga brašnom i sve skupa malo propržite pa zatim, miješajući, dodajte ohlađenu juhu od kostiju i sol. Juhu kuhajte na blagoj vatri dok češnjak bude posve mekan.

JUHA OD GRAHA

Pripremite: 30 dkg bijelog graha, 50 dkg suhih svinjskih rebara, 10 dkg carskog mesa, luk, crvenu papriku.

Očišćeni grah namočite u hladnu vodu, najbolje preko noći. Ujutro ga ocijedite, isperite i stavite da se kuha u dosta vode. Nakon nekoliko minuta vrenja tu vodu ocijedite i zamijenite je svježom, zasoljenom hladnom vodom. Kad grah malo omekša, dodajte obareno suho i carsko meso i dvije glavice luka (srednje veličine) samljevene na stroju za meso. Nakon pola sata napravite obični zapržak s malo kosanog luka i crvene paprike. Pripravljanje ovog jela traje oko dva sata, već prema tome da li ste uzeli stariji ili mlađi grah.

JUHA OD GRAŠKA

Pripremite: 1¼ l vode, ¼ kg graška, 4 dkg masti, 3 dkg brašna, 5 dkg riže, peršin, sol, papar.

Očišćeni grašak skuhajte u slanoj vodi, a zatim polovicu istisnite, a polovicu ostavite u zrnu. Načinite zapržak od masti i brašna, zalijte ga prvo hladnom vodom, a zatim s onom u kojoj se kuhao grašak. Dodajte istisnuti grašak i onaj u zrnu, kuhanu rižu, malo papra i ako je potrebno još malo soli. U gotovu juhu dodajte sitno kosani peršin. Umjesto riže možete dodati kuhani krumpir ili žličnjake.

JUHA OD SUHOGA GRAŠKA I

Pripremite: 20 dkg suhog graška, 10 dkg suhog mesa, 4 dkg masti, malo brašna, sol, papar, luk, 1 pecivo.

Grašak očistite i kuhajte u 1,5 litre vode sa suhim mesom i sitno kosanim lukom. Kad omekša, protisnite ga kroz cjedilo, a meso izrežite na komadiće. Posolite (koliko je potrebno) i opaprite po ukusu, a prije služenja dodajte prženo pecivo.

JUHA OD SUHOGA GRAŠKA II

Pripremite: 30 dkg suhog graška, 1,5 l vode, 3 dkg masti, malo kiselice, sol, papar, prženi kruh.

Večer uoči kuhanja namočite suhi grašak. Drugi dan ga ocijedite, zatim 2 sata kuhajte s nasjeckanom kiselicom. Osolite ga, opaprite i protisnite. Stavite ga da kuha još 15 minuta (da se zgusne). U međuvremenu prepržite na masti kruh narezan na kockice. Stavite ga u juhu neposredno prije služenja.

JUHA S OKRUGLICAMA OD ŠUNKE

Pripremite: čistu masnu juhu (može i od kocke), 4 suhe žemlje, šalicu toplog mlijeka, 3 dkg maslaca, 2—3 jaja, 1 nasjeckani i na maslacu preprženi luk, malo nasjeckanog zelenog peršina, sol, 10 dkg sitno isjeckane šunke (ili suhog mesa), sitno nasjeckanog vlasca.

Žemlje narežite na tanke ploške, namočite ih u mlijeko. Maslac miješajte pjenasto, u to dodajte luk, jaja, peršin, malo soli. Žemlje ocijedite i dodajte ih u smjesu. Na kraju dodajte šunku (ili suho meso). Izradite male kuglice i polako ih kuhajte u kipućoj slanoj vodi 10 minuta. Izvadite ih, prelijte juhom i pospite vlascem.

JUHA OD KISELICE

Pripremite: 4 dkg masti ili ulja, 4 dkg brašna, 3 dkg kiselice, 1 l vode, malo kosanog luka, zeleni peršin, 1 dcl kiselog vrhnja, sol, papar, 1 žemlju.

Napravite svijetli zapržak od masti i brašna i sitno kosanog luka pa ga dolijte prvo hladnom vodom. Pošto je juha kuhala pola sata, dodajte joj sitno kosanu kiselicu, sol i papar, prema ukusu i kiselo vrhnje. Uz ovu juhu poslužite na kockice izrezane i ispržene žemlje.

JUHA OD KOPRA

Pripremite: 4 dkg masti ili ulja, 4 dkg brašna, 5 dkg kopra, ½ dkg luka, 1 dcl kiselog vrhnja, 1 žumanjce, 1 i ¼ litre vode, 1 žemlju, sol, papar, limunov sok.

Na masti ili ulju ispržite sitno kosani luk, dodajte brašno i napravite svijetli zapržak. Pošto ste ga prvo zalili vodom, dodajte malo soli i papra i ostavite da kuha nekoliko minuta. Zatim dodajte sitno kosani kopar. U gotovu juhu dodajte malo limunova soka i kiselo vrhnje. U zdjelu u kojoj ćete poslužiti juhu razmutite žumanjce i prelijte ga juhom. Uz juhu se služi na kockice izrezana i pržena žemlja.

JUHA OD KOSTIJU

Pripremite: ¾ kg kostiju, 4 dkg jetre, 4 dkg mrvica, 4 dkg peršina, 2 dkg luka, sol, papar u zrnu, ulje ili mast.

Operite kosti i stavite ih u hladnu vodu da se kuhaju. Pošto su kosti kuhale otprilike jedan sat, dodajte u juhu očišćeno i na ploške izrezano zelenje i jetru koju ste prethodno ispržili na masti i sitno kosanom luku. Dodajte 4—5 zrna papra i ako je potrebno, malo soli. Juhu kuhajte oko tri sata. U gotovu juhu možete po želji ukuhati tjesteninu, rižu ili ljevance.

JUHA OD KUPUSA SA SLANINOM

Pripremite: ½ kg kupusa, 1 žlicu brašna, 2 žlice masti ili ulja, 1 glavicu luka, papra, kumina (kimla), 15 dkg slanine, 1 jaje, ½ čaše kiselog mlijeka ili jogurta.

Sitno izrežite oprani kupus i stavite ga da se kuha u dosta osoljene vode. U posebnoj zdjeli na zagrijanoj masti odnosno ulju propržite sitno kosani luk i slaninu izrezanu na sitne kockice, dodajte brašno i pošto malo zažuti, ulijte zapržak u kipuću juhu. Kad kupus i slanina omekšaju, uklonite juhu sa štednjaka i začinite je paprom, kuminom, razmućenim jajem i kiselim mlijekom.

JUHA OD LEĆE

Pripremite: 1¼ l vode, 20 dkg leće, ½ dkg masti ili ulja, 1 dkg luka, 2 dkg masti, sol, papar, 1 žemlju, 3 dkg brašna, malo octa.

Leću očistite i operite pa je kao i grah stavite močiti u vodu. Leću zatim ocijedite, još jednom operite i dodajte u zdjelu s propríženim sitno kosanim lukom

i vodom. Kad je leća mekana, ocijedite je i protisnite. Od brašna i masti, odnosno ulja napravite zapržak, dolijte ga s malo hladne vode, dodajte protisnutu leću i juhu dolijte vodom u kojoj se kuhala leća. Prema ukusu dodajte soli, malo papra i octa i ostavite da juha kuha desetak minuta. Juhu poslužite s isprženom, na kockice izrezanom žemljom ili ploškama suhe kobasice.

JUHA OD LUKA S NARIBANIM SIROM

Pripremite: 4 dkg maslaca, 25 dkg luka, 1,5 l vode ili juhe od kostiju, 6 dkg brašna, 5 dkg ribanog parmezana.

Luk izrežite na kolutove i pržite dok porumeni. Zatim nalijte vodom ili juhom od kostiju i pustite da kuha najmanje pola sata. Nakon toga ocijedite i nalijte u zdjelu sa ribanim parmezanom. Ta se juha služi s kockicama prženog luka.

JUHA OD LUKA

Pripremite: 8 manjih glavica luka, 3 žlice maslaca ili margarina, sol, 1 i ½ litru juhe iz paketića, 1 čašu trpkog, bijelog vina, 4 žlice ribanog sira i ploškice prepečenog kruha.

Očišćeni luk izrežite na tanke kolutove i ispržite na rastopljenom maslacu ili margarinu. Dok se luk prži, miješajte ga da ne pregori, već da dobije samo lijepu smeđu boju. Prženi luk dolijte hladnom ili vrućom juhom, dodajte začin (sol i papar) i vino, pa juhu ostavite da kuha dvadeset minuta. Dok se kuha juha, prepržite u pećnici ili u aparatu za prženje tanke ploške kruha i stavite ih u juhu, ali neposredno prije nego što je poslužite. Ploškice prepečenog kruha pospite ribanim sirom i juhu odmah poslužite.

JUHA OD MAHUNA

Pripremite: 1¼ l vode, 15 dkg mahuna, 4 dkg masti, 3 dkg brašna, 1 dcl kiselog vrhnja, sol, papar, peršin.

Mahune očistite, izrežite na rezance i kuhajte ih u slanoj vodi. Napravite zapržak od masti ili ulja, zalijte ga hladnom vodom i dodajte u već omekšale mahune. Pet minuta prije nego što juha bude gotova, dodajte sol, papar i kiselo vrhnje.

JUHA OD MRKVICE

Pripremite: 1¼ l vode ili juhe od kostiju, 30 dkg mrkve, 4 dkg mrvica, 4 dkg masti, 1 dcl kiselog vrhnja, 1 žemlju, zeleni peršin, sol, papar.

Mrkvicu očistite, izrežite je na manje kockice i kuhajte dok omekša. Kuhanu mrkvu protisnite i stavite na zapržak od masti ili ulja i mrvica, zalijte prvo hladnom, a zatim toplom vodom, posolite i opaprite prema ukusu. U gotovu juhu dodajte kiselo vrhnje i sitno kosani peršin. Uz juhu poslužite ispržene žemlje izrezane na kockice.

JUHA OD RAJČICE

Pripremite: 1 tubu ukuhane rajčice, 1 i ¼ l juhe od kostiju, ili vode, 4 dkg margarina, 4 dkg slanine,

i manju glavicu luka, 30 g brašna, malo šećera, sol, papar, malo vrhnja.

Na rastopljenom margarinu propržite sitno kosani luk i na kockice izrezanu slaninu pa zatim dodajte brašno i sve skupa malo propržite. Zapržak dolijte hladnom juhom ili vodom u koju ste zamiješali ukuhanu rajčicu. Dodajte malo soli, papra i šećera. Juhu treba kuhati desetak minuta, a prije nego što je poslužite, začinite je kiselim vrhnjem.

JUHA OD RIBE

Pripremite: ¾ kg ribljih glava, 4 dkg mrkvice, 4 dkg peršina, 2 dkg celera, 1 veći krumpir, 1 i ½ dcl vode, sol, papar, ulje.

Riblje glave dobro operite pa ih s očišćenim i izrezanim zelenjem stavite u vodu da se kuhaju. Da juha bude ukusna, možete staviti i malo ribljeg mesa. Osolite i opaprite prema ukusu. Ovu juhu možete poslužiti procijeđenu, bez zelenja i ribljih glava. Priređuje se od svih vrsta ribe.

JUHA OD RIŽE

Pripremite: 1½ l vode ili juhe od kosti, 4 dkg maslaca, 3 dkg brašna, 5 dkg riže, 2 dkg luka, 1 vrganj, 1 žlicu ribanog sira, sol.

Rižu kuhajte u slanoj vodi. Kad riža omekša, ocijedite je, dodajte vodu ili juhu i zapržak od maslaca i brašna i manju glavicu luka. Zatim izrežite vrganj na ploške i dodajte ga u juhu skupa s ribanim sirom. Neka prokuha a prije služenja izvadite luk.

JUHA OD ŠPARGE

Pripremite: 1¼ l vode, ¼ kg šparge, 4 dkg masti, zeleni peršin, sol, papar, 4 dkg brašna, 1 dcl vrhnja, 1 žemlju.

Od masti ili ulja i brašna napravite zapržak koji najprije zalijte hladnom a zatim toplom vodom. Posolite i opaprite juhu u kojoj skuhajte samo gornje dijelove šparge. One tvrđe, donje dijelove skuhajte posebno i malo prije nego juhu. Kad su šparge mekane, istisnite ih i stavite u juhu. Kad je juha već gotova, dodajte vrhnje, pustite da zavre i prije nego što je poslužite, dodajte joj sitno kosani peršin. Uz ovu juhu poslužite pržene žemlje.

JUHA OD ŠPINATA

Pripremite: 25 dkg špinata, 3 dkg maslaca, 1/16 litre vrhnja, 2 žutanjka.

Očistite i operite špinat pa ga u otvorenoj posudi kuhajte nekoliko minuta. Ocijedite ga i istisnite i pomiješajte s vrućim maslacem. Vrhnje izmiješajte sa žumanjcima i dodajte špinat. Prema potrebi smjesu razrijedite vodom u kojoj se kuhao špinat.

JUHA OD VRGANJA

Pripremite: 1¼ litre vode, 10 dkg svježih ili 2 dkg osušenih vrganja, 6 dkg masti, ½ dkg luka, peršin,

4 dkg masti, 4 dkg brašna, sol, papar, 1 dcl kiselog vrhnja.

Očistite, operite i na ploške izrežite vrganje pa ih oparite kipućom vodom. Ocijedite ih i stavite da se pirjaju na masti ili ulju na kojem ste ispržili sitno kosani luk. Od masti i brašna napravite zapržak, zalijte ga vodom i dodajte pirjane vrganje. Za desetak minuta po ukusu dodajte soli i papra i dalje kuhajte juhu. Prije nego što juha bude gotova, dodajte kiselo vrhnje i sitno kosani peršin. U juhu stavite pržene, na kockice izrezane žemlje ili dva veća krumpira izrezana na kockice.

LIČKA KISELA JUHA OD JANJETINE

Pripremite: ¼ kg janjetine od plećke ili prsa, vezicu zeleni, vezicu peršinova lista, 5 dkg korabe, 5 dkg kelja, malo češnjaka, luka, papra u zrnu, 4 dkg riže, malo limunova soka, 1 lovorov list, sol, kiselo vrhnje i 2 žumanjca.

Oprano i očišćeno meso izrežite na manje kockice i stavite da se kuha u dosta vode. Kad juha prokuha, pokupite pjenu i dodajte zelenje izrezano na kockice, cijeli luk i češnjak, lovorov list, žlicom zgnječeni papar i sol. Ostavite juhu da dalje kuha, a u posebnoj zdjeli u slanoj vodi skuhajte kelj izrezan na šire rezance. Rižu također skuhajte u osoljenoj vodi pa je ocijedite i isperite čistom hladnom vodom. Kad meso i zelenje omekšaju, ocijedite juhu, a u posebnoj zdjelici pjenasto umutite žumanjce, vrhnje i limunov sok. Stalno je miješajući, smjesi dodajete malo-pomalo vruću juhu. U juhu dodajte rižu, meso i povrće (bacite lovorov list, češnjak i luk) i držite je na toplome mjestu.

LJEVANCI ZA JUHU

Pripremite: 1 jaje, 3 dkg brašna.

U razmućeno jaje dodajte brašno, sve skupa dobro izmiješajte da nema grudica i onda smjesu lijevajte iz lončića u kipuću juhu. Ljevance u juhi pustite da samo jednom zavru i juhu odmah poslužite.

Ljevanci su osobito dobar pridodatak goveđoj juhi.

KISELA JUHA OD SVINJSKOG MESA

Pripremite: ½ kg svinjetine, ¼ kg svinjske jetre, 2 lovorova lista, 2 režnja bijelog luka, 1 glavicu luka, 1 korijen od peršina, 1 mrkvu, 2 žlice kiselog vrhnja, malo octa i malo crvene paprike, 4—5 zrnaca papra, 1 žlicu masti, 2 žlice brašna.

Operite meso i izrežite ga na krupnije komade. Sitno izrežite jetra i sve skupa stavite u hladnu vodu da se kuha. Kad juha provre, dodajte lovorov list, bijeli luk, glavicu luka (cijelu, ne kosanu!), peršin, mrkvu, papar i osolite prema ukusu. Kad meso omekša, napravite zapržak od žlice masti, dvije žlice brašna i malo crvene paprike. Sve skupa kuhajte još pola sata, zatim ostavite čorbu da malo pristane a onda dodajte 2 žlice kiselog vrhnja. Pošto je juha nekoliko minuta provrela, skinite je sa štednjaka, izvadite zelenje, luk i lovorov list pa je još vruću poslužite.

PILEĆA JUHA

Pripremite: ½ manjeg pileta, 1 l vode, sol, ½ glavice luka, ½ vezice zeleni, kosani peršin.

Osolite očišćeno oprano pile i stavite da se kuha u vodi. Kuha se 1 do dva sata na umjerenoj vatri. Nakon pola sata, odnosno jedan sat što se juha kuhala, dodajte pola glavice luka i očišćenu opranu zelen. Gotovu juhu procijedite i začinite kosanim peršinom, a dodajte joj valjuške od krupice ili valjuške od pilećeg mesa. Kuhano meso poslužit ćete kao zasebno jelo s umakom od hrena.

PRAŠKA JUHA

Pripremite: 3 dkg masti, 4 dkg brašna, 10 dkg suhog mesa, ¼ kg krumpira, 2½ dcl mlijeka, sol, papar.

Ogulite krumpir, izrežite ga na veće kocke i stavite da se kuha. Kad je krumpir mekan, protisnite ga, ali nemojte proliti vodu u kojoj se kuhao, jer će vam dobro doći da njome zalijete zapržak. Operite suho meso i skuhajte ga, pa kad se malo ohladi, izrežite ga na kockice. Od brašna i masti napravite zapržak, zalijte ga hladnom vodom, dodajte protisnuti krumpir, izrezano suho meso, mlijeko i malo vode u kojoj se kuhao krumpir i one u kojoj se kuhalo suho meso. Posolite i opaprite prema ukusu.

SRIJEMSKA JUHA

Pripremite: 1 kokoš, ¼ kg luka, 5 dkg masti, 5 dkg brašna, 2 žutanjka, 3 žlice vrhnja, 2 žlice vinskog octa, zeleni peršin, sol, crvenu papriku, nekoliko zrna papra.

Očišćenu i opranu kokoš razrežite na komade i stavite je da se kuha u hladnu vodu koja samo prekrije kokoš. U juhu zatim dodajte sitno kosani luk, sol, papar i crvenu papriku. Juha se kuha na blagoj vatri pa kad je meso gotovo kuhano, dodajte zapržak od masti i brašna. Prije nego što juhu sklonite sa štednjaka, dodajte joj ocat i sve skupa prokuhajte. U zdjeli u kojoj ćete poslužiti juhu za to vrijeme razmutite žutanjke s vrhnjem i polako dolijte juhu, dodajte sitno kosani peršin i u gotovu juhu složite komade kuhanog mesa.

TIROLSKA JUHA

Pripremite: ½ šalice graška, 4 šalice vode, 1 žličicu soli, 2 žličice margarina ili masti, ½ šalice celera izrezanog na kocke, 1 veliki krumpir, 1 veliki luk, 1 žlicu kosanog peršina, 1 žlicu brašna.

Grašak kuhajte u osoljenoj vodi da omekša, pa ga zatim protisnite i zamiješajte u vodu u kojoj se kuhao. Na masti, odnosno margarinu ispirjajte luk izrezan na kriške, celer i krumpir izrezan na kockice i na kraju dodajte kosani peršin. Kad povrće omekša, dodajte mu brašno, zalijte ga graškovom juhom i ostavite da kuha četvrt sata.

ZIMSKA GUSTA JUHA

Pripremite: 2 ploške carskog mesa, 2 manja luka, 1 režanj bijelog luka, 2 mrkvice, 1 korijen od peršina, zeleni celer, ½ manje glavice zelja, ½ cvjetače, ¼ kg rajčice (ili 2 žlice ukuhane rajčice), 6 dkg suhe slanine, 1 list lovora, sol, mljeveni papar, 5 zrna papra, zeleni peršin.

Carsko meso narežite na tanke rezance. Očistite i operite sve zelenje, mrkvicu i korijen od peršina narežite na ploškice, ostalo nasjeckajte. U velikom loncu ispržite na malo ulja nasjeckano carsko meso i slaninu. Kad postane prozirno, dodajte luk i bijeli luk a nakon izvjesnog vremena ostalo zelenje. Pržite još 5 minuta, dobro miješajući. Zatim dodajte litru i pol hladne vode. Osolite i opaprite prema ukusu, dodajte zeleni peršin, zeleni celer i lovor. Kada provre, ostavite da kuha još jedan sat. Dodajte tjesteninu i kuhajte još 20 minuta.

ŽLIČNJACI OD JETRE ZA JUHU

Pripremite: 8 dkg goveđe jetre, 1 jaje, 2 dkg masti, malo mrvica, zeleni peršin, sol, papar.

Jetra dobro ostružite od vlakanaca. Na masti ispržite sitno kosani luk, pa kad se mast ohladi, pjenasto je zamiješajte i dodajte jaje, jetra, mrvice, sol, papar i sitno kosani peršin. Sve skupa dobro izmiješajte i ostavite da stoji pet do deset minuta, pa tek onda pravite žličnjake i zakuhajte ih u juhu. Žličnjake kuhajte oko 10 minuta.

ŽLIČNJACI OD KRUPICE ZA JUHU I

Pripremite: 3 dkg masti, 1 jaje, 3 dkg krupice, sol, zeleni peršin.

U dobro izmiješanu mast dodajte jaje, krupicu, sol i sitno kosani peršin. Smjesu ostavite da stoji četvrt sata. Pošto ste je promiješali, žlicom napravite žličnjake i stavljajte ih u vrelu juhu i ostavite da kuhaju deset minuta.

ŽLIČNJACI OD KRUPICE ZA JUHU II

Pripremite: 2 dcl vode, 2 dkg maslaca, sol, 5 dkg krupice, 1 jaje i slanu vodu.

U 2 dcl vrele slane vode stavite maslac i ukuhajte krupicu. Kad je smjesa gusta, uklonite je s vatre i ostavite da se ohladi. U hladnu smjesu umiješajte jaje i dodajte malo soli. U slanu vrelu vodu ukuhajte žličnjake. Pošto su prokuhali, ostavite ih još deset minuta u vreloj vodi, zatim ih ocijedite i dodajte u procijeđenu goveđu juhu ili u onu od zelenja.

JELA OD MESA

ASPIK OD ŠUNKE

Pripremite: pola litre bijelog vina, 8 listova želatine, ¼ l vode, papra, octa, malo šećera i malo soli, 10 dkg kuhane šunke, nekoliko razrezaka paprike, mali krastavac. Za ukras: ploškice od jajeta i masline.

Najprije skuhajte vino i dodajte mu želatinu razmočenu u vodi. Začinite solju, octom i šećerom, ali pripazite da se ne presoli, jer je i šunka slana. Mali sloj želatine nalijte u zdjelu, pustite da se stvrdne i zatim dodajte ploškice jajeta i masline. Sada pomiješajte šunku, papriku i nareske od krastavaca s ostatkom želatine i time napunite posudu i ostavite da se skrutne. Poslije izlijte masu iz zdjele i poslužite uz pikantan umak.

BOLONJSKA RIŽA

Pripremite: glavicu luka, 1 mrkvu, 1 režanj bijelog luka, 5 dkg suhe slanine, 12,5 dkg šunke, 12,5 dkg isjeckane govedine, 3 žlice ulja, malo rajčice, sol, papar, ½ l crvenog vina, 2 šalice riže.

Slaninu i šunku izrežite na kockice i ispržite na vrućem ulju skupa s isjeckanim mesom. Dodajte sitno izrezani luk, mrkvicu, bijeli luk i malo ukuhane rajčice, sol, papar, vino i ¼ l vode. Kuhajte oko 20 minuta. Rižu posebno kuhajte oko 18 minuta u slanoj vodi, ocijedite je, složite u zdjelu i prelijte vrućim umakom.

BOSANSKA KALJA

Pripremite: 1 kg bravetine ili svinjetine, 40 dkg luka, 10 dkg masti, 4 dkg ukuhane rajčice, malo mljevene suhe paprike, kumina, 1 kg kupusa, soli, mljevenog papra, češnjaka, zelenog peršina, 1 dcl kiselog vrhnja.

Oprano meso razrežite na osam komada. Sitno kosani luk propržite na vreloj masti, a zatim mu dodajte papriku, češnjak, pola vezice sitno kosanog peršina i ukuhanu rajčicu pa sve skupa malo pirjajte. Dodajte meso, osolite ga i pirjajte skupa s lukom i začinima, dodavajući pomalo vode, dok meso malo omekša. Glavicu kupusa kojoj ste odstranili vanjske listove, razrežite na četiri dijela po visini, tako da se lišće drži srednjeg korijena glavice. Kupus stavite na meso i sve skupa dolijte juhom ili vrućom vodom tako da tekućina prekrije meso. Kalju opaprite i pirjajte u poklopljenoj zdjeli. Kalju ćete poslužiti ovako: na svaki tanjur stavite jedan dio mesa, na meso kupus koji prelijte s malo vrhnja i pospite sitno kosanim peršinom. Uz kalju poslužite kuhani krumpir.

BOSANSKO ĆUFTE OD JANJETINE

Pripremite: ½ kg janjetine, 1 režanj češnjaka, ½ glavice luka, sol, papar, ½ žemlje, 3 žlice masti ili ulja, 2 jaja, ¼ litre kiselog mlijeka.

Oprano meso sameljite na stroju, posolite ga, opaprite, dodajte zgnječeni režanj bijelog luka, pola razmočene i ocijeđene žemlje i sitno kosani luk isprženi na masti ili ulju. Meso s pridodacima dobro izmiješajte, pravite ćufte i pržite ih s obje strane na vrućoj masti ili ulju. Pržene ćufte stavite u zdjelu na pari da se ne ohlade, i pripravite umak: u zdjelu stavite žlicu masti ili ulja, pa dodajte kiselo mlijeko s razmućenim jajima. Umak prelijte preko ćufta i sve skupa stavite u pećnicu na laganu vatru. Pošto su se ćufte ispirjali pola do jedan sat, poslužite ih. Ćufte s bijelim umakom vrlo će lijepo izgledati ako ih prelijete s malo vrućeg ulja ili masti u koju ste zamiješali crvene paprike.

BUBREZI NA KISELO

Pripremite: ¾ kg telećih ili svinjskih bubrega, 4 dkg masti, 2 luka, 2 velike žlice brašna, ½ l vode ili juhe, malo octa, papar, 2—3 žlice kiselog vrhnja, malo šećera i soli.

Bubrege dobro očistite i namočite 2—3 sata u vodu da izgube miris. Zatim ih razrežite na tanke ploške. Na vreloj masti zažutite sitno narezani luk, na to stavite u brašno uvaljane bubrege da malo zažute. Zalijte vodom ili juhom, začinite paprom i octom te 10 minuta pirjajte. Na kraju dodajte kiselo vrhnje, malo šećera i sol.

BUGARSKI LONAC

Pripremite: 12,5 dkg suhe slanine, 50 dkg ovčetine, 25 dkg luka, 5 komada poriluka, 50 dkg mrkve, sol, papar, papriku, 75 dkg krumpira, 1/8 l vrhnja, peršin.

Suhu slaninu narežite na kockice i ispržite. Ovčetinu izrežite na rezance i ispecite je na masti od slanine. Luk, poriluk i mrkvicu očistite, izrežite na komadiće i dodajte mesu. To posolite, dodajte papra, paprike i dvije šalice tople vode, a nakon 15 minuta krumpir izrezan na ploške. U to sve umiješajte vrhnje i pustite da kuha još dvadesetak minuta. Prije služenja pospite kosanim peršinom.

BURGINJONSKI SLOŽENAC OD KRUMPIRA

Pripremite: 1,25 kg krumpira, 10 dkg suhe slanine, 10 dkg naribanog sira, 2 žlice masti, 6 žlica ulja, 2 kobasice za kuhanje (kranjske npr.), papar, 1 dcl kiselog vrhnja.

Ogulite krumpir, operite ga i narežite na vrlo tanke ploške. U posudi otopite mast, složite red krumpira, osolite i opaprite. Na to stavite male komadiće slanine i pospite sirom. Slažite dalje redove na isti način. Kad potrošite polovicu priređenih namirnica, stavite u jedan red kobasice narezane na ploške i dalje slažite redove. Pomiješajte ulje i vrhnje, time zalijte složenac. Posudu poklopite i stavite u pećnicu da se peče na vrlo slaboj vatri.

ČIMBUR

Pripremite: 1/2 kg janjećeg mesa, 1 žlicu margarina, 1/8 kg luka, papar, sol, 4 jaja, limunov sok.

Meso sameljite na stroju. U posudi na margarinu propržite sitno kosani luk, a zatim dodajte i mljeveno meso. Posolite ga i opaprite prema ukusu. Kad je meso proprženo (više puta ga promiješajte), stavite ga u zdjelu od vatrostalnog stakla u kojoj ćete ga poslužiti, pa na meso razbijte četiri jaja, ali pazite da se ne razliju. Jaja možete preliti s malo vrućeg margarina ili maslaca, posolite i sve skupa stavite u pećnicu samo toliko da se jaja stisnu. Zdjelu možete staviti i samo na paru. Uz čimbur poslužite i limunov sok.

DALMATINSKA PAŠTICADA

Pripremite: ½ kg govedine za odreske, 3 glavice luka, nekoliko rajčica, 2 žlice senfa, 10 suhih šljiva, 5 dkg paškog sira, papra, soli, 1 žlicu dalmatinskog ulja, ¼ šalice crnog dalmatinskog vina, krišku limuna.

Zažutite narezani luk, dodajte narezane rajčice, zatim senf i meso narezano na kockice. Nadolijte toliko vode da pokrije meso, a zatim dodajte suhe šljive i sir u komadu, limun, papar, sol i žlicu dalmatinskog ulja. Pirjajte oko tri sata, a povremeno dodavajte pomalo vode da ne zagori. Prije služenja dodajte vino. Uz to poslužite okruglice od krumpira.

ĐUVEČ

Pripremite: ½ kg svinjskih rebara, 10 dkg masti, 10 dkg luka, 8 paprika, 1 kg rajčica, sol, papar, rižu.

Na masti propržite sitno kosani luk i očišćene i na kolutove izrezane paprike. Rižu očistite i operite, a rajčice izrežite na ploške. U zdjelu složite red pirjane paprike, red riže, red rajčica. (Svaki red rajčice treba malo osoliti i opapriti.) Gledajte da na vrhu zdjele ostanu rajčice pa na njih složite opranu, izrezanu svinjetinu, prethodno malo poprženu. Đuveč stavite u pećnicu na umjerenu vatru. Đuveč je najbolje pripremiti u vatrostalnoj zdjeli i u njoj poslužiti.

FILEKI

Pripremite: 1/2 kg fileka, 10 dkg luka, 3 režnja češnjaka, 10 dkg slanine, 4 dkg masti ili ulja, 4 dkg brašna, zeleni peršin, papar, sol, limun, ukuhanu rajčicu, parmezan.

Fileke dobro očistite, operite i stavite da se kuhaju u vodi s izrezanim lukom. Da budu posve meki, fileke kuhajte na umjerenoj vatri 3—4 sata. Kuhane fileke izrežite na rezance, slaninu na sitne komade, a od masti i brašna napravite zapržak kojem dodajte malo sitno kosanog luka i češnjaka. Zapržak zalijte hladnom vodom, pa kad provre, dodajte mu izrezane fileke i slaninu, osolite i opaprite prema ukusu i zalijevajte vodom u kojoj su se kuhali fileki. Pošto su se fileki ispirjali, dodajte im ukuhanu rajčicu, sitno kosani peršin i izribani parmezan. Poslužite s kriškama limuna. Ako želite da sok od fileka bude gušći, možete ga malo pobrašniti.

FRANKFURTSKA PEČENKA

Pripremite: 50 dkg govedine od buta, 2 safalade, 5 dkg masti, 15 dkg brašna, 15 dkg mrkve, sol, papar, 3 dkg brašna, 1 del kiselog vrhnja, crvene paprike.

Govedinu operite i očistite od kožica, istucite je u obliku velikog nareska, osolite i opaprite. Oguljene safalade stavite jednu do druge i zavijte u meso koje zatim zavežite. Na masti popržite na ploške izrezanu mrkvu, dodajte malo crvene paprike i na kraju meso uvaljajte u brašno i sve skupa ostavite da se pirja u vlastitom soku. Nakon toga ga pirjajte uz dolijevanje vode sve dok meso omekša. Izvadite mrkvu iz umaka, protisnite je, pomiješajte s umakom, dodajte kiselo vrhnje i jednim dijelom umaka prelijte pirjano meso, očišćeno od konca i izrezano na ploške. Ostatak umaka stavite u posebnu zdjelu. Uz frankfurtsku pečenku poslužite pirjani krumpir, rižu, valjuške od krumpira ili kuhano tijesto.

GARNIRANI FILE

Pripremite: 1 svinjski file, ulje, sol, papar, ½ grejpa (voće slično naranči ili limunu).

File se namaže ulje i pirja ili peče. Ohlađeni file razrežite na režnjeve i začinite solju i paprom. Ukrasite komadićem grejpa i rajčice.

GOVEDINA U PIKANTNOM UMAKU

Pripremite: ½ kg govedine iz juhe, 2 velika luka, malo zelenog peršina, žlicu brašna, žlicu ukuhane rajčice, žlicu kapara, ½ l juhe.

Iz goveđe juhe izvadite meso i narežite ga na kockice. Na masti ili ulju ispržite narezani luk, zatim dodajte sitno kosani peršin i žlicu brašna. Kad brašno požuti, dodajte rajčicu, kapare i juhu. Dobro sve promiješajte i dodajte govedini, zatim ostavite da još 45 minuta kuha na posve laganoj vatri uz povremeno miješanje.

GOVEĐA PEČENICA NA TURSKI NAČIN

Pripremite: 50 dkg goveđe pečenice, 15 dkg maslaca, 1 čašicu vinjaka, 1 luk, 1 papriku, 10 dkg šampinjona, 1 režanj bijelog luka, papriku, papar, sol.

Izrezanu, opranu i osoljenu goveđu pečenicu propržite na maslacu, prelijte vinjakom, zapalite alkohol i sačekajte da izgori. Pečeno meso izvadite iz tave i u soku od pečenja propirjajte sitno kosani luk, šampinjone, zgnječeni režanj bijelog luka, na rezance izrezanu papriku i sve skupa začinite. Kao prilog poslužite kuhanu rižu i grašak.

GOVEĐI JEZIK U POLJSKOM UMAKU

Pripremite: goveđi jezik, vezicu zeleni za juhu. Za umak: 2 žlice maslaca, žlicu brašna, luk, žlicu šećera, ¼ l crvenog vina, 2 žlice soka od pečenke, 5 dkg grožđica, 5 dkg badema.

Goveđi jezik kuhajte sa zelenjem i kad bude posve mekan, ogulite ga i izrežite na ploške. Od maslaca i brašna napravite zapržak, dodajte kosani luk, razrijedite juhom u kojoj se kuhao jezik i pustite da malo provre. Na kraju dodajte vino, grožđice i bademe.

GOVEĐI ODRESCI U UMAKU OD GLJIVA

Pripremite: 1 kg govedine, sol, papar, ulje, češnjak, ¾ kg svježih gljiva, limunov sok, 2—3 žlice kiselog vrhnja, 2—3 žlice vode.

Govedinu izrežite na odreske, očistite od žilica pa onda svaku posebno natarite s režnjem češnjaka da poprimi miris. Sad opaprite i stavite u zdjelu s uljem i tako ih ostavite da stoje oko dva sata. Pošto ste odreske izvadili i ocijedili, pecite ih s obje strane na vrućem ulju pa ih onda odmah izvadite iz zdjele i složite na vruć tanjur. Na ulju na kojem ste pržili odreske sad popržite očišćene, obarene i izrezane gljive. U pržene gljive dodajte limunova soka, kiselo vrhnje i 2—3 žlice vode i sve skupa malo propirjajte. U vatrostalnu posudu složite pržene odreske, prelijte ih pirjanim gljivama i umakom i stavite u pećnicu da se još malo ispirjaju.

GULAŠ »ESTERHAZY«

Pripremite: jednake dijelove goveđeg, ovčjeg i svinjskog mesa, nekoliko glavica luka, krumpira, mast, sol, papar i papriku.

Meso izrežite na kockice, a luk na tanke ploške. Ispržite luk i dodajte meso. Kad se to malo popržilo, zalijte čistom juhom (od kocke), dodajte krumpir narezan na kockice, sol, mirodije i polako kuhajte.

GULAŠ OD JETARA

Pripremite: 10 dkg slanine, 25 dkg luka, 3 žlice ulja, ½ kg jetara, 2—3 crvene kisele paprike, 3 svježe zelene paprike, ⅛ l vode, ¼ l vrhnja, sol, papar, mljevene slatke paprike.

Slaninu i luk narežite na kockice i propržite na ulju, a zatim izvadite, pustite da se ocijedi i stavite na tanjur. Nakon toga ispržite jetra narezana na komadiće. Kad su jetra pržena, dodajte narezanu crvenu i zelenu papriku, luk i slaninu, malo vode i sol. Pustite da se sve to skupa pirja u pokrivenoj posudi oko 15 minuta. Na kraju dodajte vrhnje, mljevene paprike i prema ukusu papra.

GULAŠ OD OVČETINE

Pripremite: ½ kg nemasne ovčetine, 4 žlice ulja, 2 glavice luka, 1 dcl vrhnja, lovorov list, žlicu brašna, sol, papar.

Ovčetinu izrezanu na kockice osolite i opaprite te je pržite na vrućem ulju dok dobije lijepu boju. Dodajte zatim luk izrezan na ploške i ponovno sve malo prepecite. Zatim dodajte pola litre vode i pustite da se gulaš pirja jedan sat. Vrhnje i brašno dobro umiješajte, dodajte gulašu i sve skupa kuhajte još 10 minuta. Poslužite vruće!

HLADETINA

Pripremite: ½ kg svinjetine (meso, noge, kožice, uši), 4 dkg mrkve, 2 dkg peršinova korijena, 4 dkg luka, 5 zrna papra, 2 lista lovora, 1,5 dcl octa, 1,5 dcl vode.

Operite i očistite svinjske kožice, noge i meso i stavite ih da se kuhaju u hladnoj vodi. Kad to provre, dodajte očišćeno i na ploške izrezano zelenje, lovorov list, papar i sol. Hladetina se kuha oko tri sata pa kad je meso mekano, ocijedite ga, izrežite na manje kockice i složite u staklenu zdjelu. Vodu u kojoj se meso kuhalo procijedite i ostavite da se malo ohladi. S vrha vode pokupite mast pa njome prelijte meso. Hladetinu ostavite na hladnome mjestu ili u hladnjaku da se stisne. Uz hladetinu poslužite ulje, ocat i papar.

HRENOVKE S JAJIMA

Pripremite: 1 par hrenovki, malo masti, 4 jaja, sol i papar.

Hrenovke izrežite na osam komada i stavite ih na vruću mast ili ulje da se poprže. Okrećite ih da se isprže sa svih strana i da porumene, pa tek onda preko njih prelijte razmućena jaja. Kajganu posolite i opaprite prema ukusu i poslužite uz dodatak krumpirove i zelene salate.

HRENOVKE S NADJEVOM

Pripremite: po osobi 1 par hrenovki i nadjev od šampinjona.

Svaku hrenovku raspolovite po dužini tako da se sa stražnje strane još drži kožicom. Na hrenovke stavite nadjev koji ćete pripremiti ovako: 20 dkg ementalera ili trapista izrežite na kockice i pomiješajte s nekoliko kuhanih i zakiseljenih šampinjona (prethodno ih dobro ocijedite) i kiselim vrhnjem. Začinite crvenom paprikom. Hrenovke s nadjevom stavite na roštilj ili u vrlo vruću pećnicu samo pet minuta. Kao prilog poslužite pire od krumpira ili miješanu salatu.

HRENOVKE U UMAKU

Pripremite: 4 para hrenovki, umak od rajčica, senf, papar, list lovora, žličicu šećera, malo limunova soka i crnog vina.

Hrenovke obarite u kipućoj vodi, pa ih zatim izrežite na komadiće i stavite u umak od rajčica kojem ste dodali žličicu senfa, lovorov list, papra, žličicu šećera, malo limunova soka i crnog vina.

JANJEĆA PRSA NADJEVENA POVRĆEM

Pripremite: 1 kg janjećih prsa, 1/4 kg špinata, 10 dkg šunke, 1 žemlju ili veću krišku kruha, 1 cijelo jaje, malo mlijeka, luka, papra, soli.

Očistite i operite špinat pa ga prokuhajte nekoliko minuta u osoljenoj vodi. Ocijedite vodu i špinat sameljite strojem za mljevenje mesa ili ga sitno iskošite. Kosanom špinatu dodajte sitno kosanu šunku, kosani luk ispržen na masti ili ulju, soli, papra prema ukusu. U ovu potpuno hladnu smjesu dodajte ocije-

đenu žemlju ili kruh nakvašen u mlijeku i jedno cijelo jaje. Ovim nadjevom nadjenite oprana janjeća prsa i zašijte ih bijelim koncem. Pecite na masti ili ulju u vrućoj pećnici. Kad je pečenje gotovo, izvadite konac, izrežite meso na komade i prelijte sokom od pečenja.

JANJEĆI BUT NA ISTARSKI NAČIN

Pripremite: 1 kg janjećeg buta, 10 dkg pršuta, 10 dkg maslaca, 15 dkg mrkve, 1,5 dcl bijelog vina, malo soli, papra i 1 janjeću mrežicu.

Oprano i očišćeno meso sameljite na stroju za mljevenje mesa, pa mu dodajte malo soli i papra. Samljevenom mesu dajte oblik buta, ovijte ga tankim ploškama pršuta i stavite u janjeću maramicu. Meso u maramici stavite da se peče u zdjelu s rastopljenim maslacem, a oko mesa stavite da se pirja mrkva izrezana na tanke ploške. Meso i mrkvu dolijte vinom i sve skupa pirjajte na blagoj vatri oko jedan sat. Kad meso omekša, izvadite ga iz zdjele a u umak dodajte malo vode, prokuhajte ga i procijedite kroz gustu cjediljku. Meso izrežite oštrim nožem, složite ga na zdjelu opet u obliku buta i preliveno umakom poslužite uz dodatak žličnjaka od krumpira i zelene salate.

JANJEĆE PEČENJE

Pripremite: 3/4 kg janjetine od buta, 10 dkg suhe slanine, papar, bijeli luk, 2 glavice crvenog luka, 1—2 mrkvice. 10 dkg masti, sol, 3/8 l vode ili juhe, 2 velike žlice brašna, crveno vino, kiselo vrhnje.

Oprano meso očistite od kožica i masne tvari. Slaninu narežite na režnjeve i njome nabodite meso. Natrljajte paprom i nasjeckanim češnjakom. Posudu (lim) zagrijte da se mast u njoj rastopi. Pečenje pecite u pecnici da postane smeđe. Tek tada ga solite, dodajte tekućinu, luk razrezan na polovice i mrkvu narezanu na ploške. Pecite još sat i pol na laganoj vatri. Pečenje zatim izvadite, u sok dodajte brašno i pustite da provre. Dodajte vino i kiselo vrhnje.

JANJETINA U UMAKU

Pripremite: 1/2 kg janjetine od buta, 3 dkg slanine, 2 dkg masti ili ulja, 2 dkg brašna, 2 dcl vrhnja, sol.

Janjetinu operite i nabodite komadićima suhe slanine, posolite, prelijte vrućom mašću ili uljem i stavite da se peče. Janjetinu pecite tri četvrti sata uz povremeno zalijevanje vodom. Na masti ili ulju popržite brašno, dolijte hladne vode i prelijte pečenje, a zatim dodajte i vrhnje i ostavite da umak vrije nekoliko minuta u pećnici. Pečeno meso izrežite na ploške i prelijte umakom.

JANJETINA NA ČEŠKI NAČIN

Pripremite: 1/2 malog janjeta, 25 dkg svježe slanine, 3 veća režnja bijelog luka, 20 dkg mrvica, sol, 1 žlicu ulja, 1 žlicu maslaca, 1 žlicu svinjske masti.

Usitnite svježu slaninu, ali ne rezanjem, nego struganjem, tako da postane poput kreme, u to umiješajte

vrlo sitno nakosani bijeli luk. Janjetinu očistite, operite, osolite i natrljajte s obje strane gornjom mješavinom (tako da je cijelu potrošite). U posudi za pečenje na slaboj vatri rastopite mješavinu masnoća (ulja, maslaca i masti), na to položite janjetinu i pecite je cijeli sat na vrlo slaboj vatri. S vremena na vrijeme okrećite i polijevajte pečenku. Nakon jednog s. ' izvadite je iz pećnice i pospite mrvicama. Za to vrijeme neka vam se pećnica dobro zagrije, jer je sada potrebna jaka vatra na kojoj ćete peći janjetinu još deset do petnaest minuta dok požuti i dobije hrustavu koricu.

JETRA »ESTERHAZY« S POVRĆEM

Pripremite: 50 dkg svinjskih jetara, 2 žlice brašna, mast, sol, papar, 10 dkg celera, 1 poriluk, 2 mrkve, glavicu luka, kiseli krastavac.

Jetra narežite na ploške, uvaljajte ih u brašno i ispržite na masti. Pržena jetra stavite na zdjelu. Prije služenja ih posolite i opaprite. Povrće izrežite na rezance, pirjajte s komadićima luka na masti i s malo vode na umjerenoj vatri. Kad je pirjano, dodajte sol i malo brašna. Povrće stavite u zdjelu oko jetara i na kraju dodajte kiseli izrezani krastavac.

JETRA »SEBASTIAN«

Pripremite: 35—40 dkg jetre, 2 velike glavice luka, 2 svježe ili kisele paprike, nekoliko listova salate, 3 žlice margarina, sol, papar, 1/2 kg širokih rezanaca.

Očišćenu, opranu i opaprenu jetru pirjajte na zagrijanom margarinu. Dodajte sitno kosani luk i na rezance izrezane paprike i sve skupa pirjajte na blagoj vatri. Pirjanu jetru složite na kuhane rezance, ukrasite ih pirjanom paprikom i s nekoliko listova salate, a umak s pirjanim lukom prelijte preko rezanaca i još vruće poslužite.

JETRA U CRVENOM VINU

Pripremite: 3 glavice luka, maslac, lovorov list, papar, sol, peršinov list, 1/2 čaše crvenog vina, jetra, brašno, ulje.

Luk narezan na tanke režnjeve stavite u vatrostalnu posudu i na njega poslažite komadiće maslaca. To zatim pospite komadićima lovorova lista i isjeckanim peršinom, osolite, i opaprite, a zatim dodajte vino i žlicu vode i sve skupa pirjajte 10 minuta. U međuvremenu jetra narežite na tanke ploške, uvaljajte ih u brašno i ispržite na vrućem ulju. Pržena jetra stavite na luk i sve skupa pokriveno stavite u vruću pećnicu i pecite oko 15 minuta.

JETRENA PAŠTETA

Pripremite: 1/2 kg jetara, 2 glavice luka, 3 žemlje ili ploški kruha, 3/8 l vrućeg mlijeka, 2 jaja, sol, papar.

Jetra i luk sameljite na stroju za mljevenje mesa, a žemlje izrezane na kockice prelijte vrućim mlijekom. Pošto žemlje odnosno kruh upiju mlijeko, dodajte im mljevena jetra i luk, jaje, sol i papar. Sve skupa dobro

izmiješajte i stavite u smjesu da se peče u namazanom obliku. Paštetu treba peći sat i četvrt pri temperaturi od 175 stupnjeva. Uz ovako pripremljenu jetrenu paštetu poslužite umak od rajčice.

JEZIK U UMAKU I

Pripremite: 1 jezik, 1 mrkvu, 2 listića peršina, lovorov list, 10 dkg slanine, 8 dkg luka, 3 dkg masti, 3 dkg brašna, 3 dkg masti i 1 dcl vina.

Skuhajte goveđi jezik u vodi sa zelenjem, lovorovim listom i paprom. Kad jezik omekša, izvadite ga iz vode, očistite, nabodite izrezanom slaninom. Na masti pirjajte kosani luk s malo crvene paprike i dodajte kuhani jezik. Zapršku od 3 dkg masti i 3 dkg brašna zalijte vodom u kojoj se kuhao jezik, pa kad prokuha, prelijte njome jezik. Ostavite sve skupa da kuha pet minuta, pa onda dodajte vrhnje. Ako želite, možete dodati dvije suhe kobasice izrezane na ploške, koje treba malo prokuhati s jezikom i umakom.

JEZIK U UMAKU II

Pripremite: 1 jezik, 10 dkg slanine, 1 mrkvu, veću glavicu luka, 2 peršina, 2 suhe kobasice, 1 dcl vrhnja, 3 dkg masti, 3 dkg brašna, lovorov list, sol, papar.

Goveđi jezik kuhajte u slanoj vodi s mrkvom, peršinom, lukom, lovorovim listom i paprom u zrnu. Kad je mekan, izvadite ga iz vode, očistite i nabodite slaninom izrezanom na rezance. Na masti ispržite sitno kosani luk s malo crvene paprike i dodajte jezik, pa ostavite da se malo pirja. Za to vrijeme napravite zapržak od masti ili ulja i brašna. Zalijte ga vodom u kojoj se kuhao jezik i ostavite da prokuha, pa tek onda njime zalijte jezik i dodajte suhe kobasice izrezane na tanje ploške. Sve skupa pirjajte desetak minuta na umjerenoj vatri, a na kraju u umak dodajte kiselo vrhnje. Jezik izrežite na ploške i prelijte umakom. Pire od krumpira izvrstan je dodatak pirjanom jeziku.

KOBASICE U TIJESTU SA SIROM

Pripremite: 12,5 dkg brašna, 1/4 l vode, 1 jaje, kobasice, ribani sir, sok od rajčice, sol, ulje ili mast.

Od brašna, vode, soli i jaja načinite tijesto kao za palačinke i ispecite ga u tavi. Preokrenuto tijesto pospite ribanim sirom, zatim složite kobasice, zavijte i poslužite s umakom od rajčica.

KOSANI ODRESCI U UMAKU

Pripremite: 1/2 kg mljevene ili kosane svinjetine, 1 jaje, 1 žemlju ili kruha, 10 dkg masti ili ulja, 1 dcl vrhnja, malo luka, sol, papar, brašno i umak od rajčice.

U mljeveno ili kosano meso dodajte razmočenu i ocijeđenu žemlju ili kruh, cijelo jaje, na masti ili ulju ispržen sitno kosani luk, sol i papar prema ukusu. Sve skupa dobro izmiješajte i pravite male popečke, uvaljajte ih u brašno i pecite na vrućoj masti. Napravite umak od rajčice, dodajte kiselo vrhnje i pečene popečke. Ostavite da sve skupa malo kuha na umjerenoj vatri.

KRPICE SA ŠUNKOM

Pripremite: 4 dcl brašna za tijesto, 4 dkg maslaca, 2 jaja, 2 dcl kiselog vrhnja, 16 dkg sitno narezane šunke, mrvice.

Od brašna načinite rezance i izrežite ih na centimetar velike krpice. Stavite ih u hladnu vodu da povru, zatim ih ocijedite i neka se ohlade. Zatim izmiješajte maslac, jaja i vrhnje sa šunkom, pomiješajte ocijeđene krpice i metnite ih u posve glatki mrvicama posuti kalup da se ispeče.

KRUMPIR SA SUHIM MESOM

Pripremite: 2 luka, 8 dkg masti, 1/4 kg kuhanog suhog mesa, sol, papar, oko 3/4 kg kuhanog krumpira.

Sitno nasjeckani luk pirjajte da požuti, na njega stavite kosano suho meso a zatim na ploške narezani kuhani krumpir, zatim osolite i opaprite te dobro promiješajte.

KRVAVICE S JABUKAMA I LUKOM

Pripremite: 2—4 male krvavice, brašno, mast, 50 dkg jabuka, bijelog vina, 12,5 dkg slanine, 2 velike glavice luka.

Krvavicu uzduž prerežite, uvaljajte u brašno i ispecite. Vruću krvavicu stavite na jabuke koje ste ispirjali u bijelom vinu. Na krvavicu stavite prženu slaninu i prženi luk. Kao dodatak poslužite pire od krumpira.

KUHANA SVINJSKA GLAVA

Pripremite: svinjsku glavu, zelenje za juhu, glavicu luka, papra u zrnu, sol, kumin, crvenu papriku.

Dobro očistite i operite svinjsku glavu i stavite je kuhati u kipuću vodu kojoj ste dodali zelenje za juhu, luk, sol, 6—8 zrna papra, malo paprike i kumina. Nakon otprilike 2,5 sata glava je kuhana. Skuhano meso odvojite od kosti i izrežite na komadiće. U ocijeđenoj juhi u kojoj se kuhala glava skuhajte rezance.

LAŽNI ZEC

Pripremite: 50 dkg mljevenog miješanog mesa, 2 žemlje namočene u mlijeko, 2 jaja, komadić pržene slanine, filete, sitno isjeckani luk, peršin, sol, papar i papriku, 2 tvrdo kuhana jaja, slaninu narezanu kao rezance i 2 dcl kiselog vrhnja.

Meso dobro izmiješajte s istisnutim žemljama, sitno nasjeckanim lukom, komadićima pržene slanine, filetima, peršinom i sa 2 jaja. Prema ukusu dodajte soli, papra i paprike. Kad dobijete glatku smjesu, u sredinu stavite 2 tvrdo kuhana jaja, pa je oblikujte. U masu nabodite komadiće slanine i pecite u pećnici 30—40 minuta. Kod pečenja meso zalijevajte mašću od isprženе slanine. Kad je meso već gotovo, prelijte ga s kiselim vrhnjem i pecite još pet minuta.

MAKARONI S PRŠUTOM

Pripremite: 40 dkg makarona, 2 dcl kiselog vrhnja, 15 dkg pršuta ili kuhanog suhog mesa, 15 dkg bijelog kravljeg sira, 8 dkg maslaca, 5 dkg ribanog parmezana, sol, papar.

Polovicu pršuta ili suhog mesa sitno iskošite i u jednoj zdjelici pomiješajte sa dvije-tri žlice kiselog vrhnja. Za to vrijeme stavite u osoljenu vodu kuhati makarone. Kad su napola kuhani, ocijedite ih i stavite u zdjelu s maslacem i ostatkom pršuta ili kosanog suhog mesa, parmezanom i malo papra da se zapeku na blagoj vatri. Makarone s pršutom poslužite u vrućoj zdjeli. Prije nego što ih iznesete na stol, dodajte onaj pršut s vrhnjem, ostatak vrhnja i bijeli sir izrezan na male ploške.

MLADA PEČENA SVINJETINA S KORICOM

Pripremite: 1 kg svinjetine od buta ili rebara, 3 dkg masti, sol.

Meso operite i stavite da se kuha u vrućoj vodi, ali tako da kožica s donje strane bude u vodi. Nakon pola sata, pošto je kožica omekšala, izvadite meso iz vode i kožicu zarežite 1/2 cm duboko u razmacima od 1 centimetra uzduž i poprijeko, pa meso posolite i stavite ga u zdjelu da se peče s kožicom okrenutom prema gore. Meso zalijte s vrućom mašću ili uljem i pecite ga otprilike sat i po, stalno ga zalijevajući vlastitim sokom i hladnom vodom.

MARSEJSKI ŠPAGETI

Pripremite: 1/2 kg špageta, malo maslinova ulja (ili običnog), 20 dkg gljiva, 2 žlice ukuhane rajčice, listiće celera, 30 dkg mljevenog mesa, 7 dkg maslina, sol, papar.

Špagete skuhajte. Posebno priredite preljev: očišćene i nasjeckane gljive poprpržite na maslinovu ulju, dodajte rajčicu i nasjeckano celerovo lišće. Meso ispržite posebno i dodajte u gljive, osolite, opaprite, dodajte masline i ostavite na vatri još 10 minuta. Pomiješajte sa špagetima i poslužite vrlo vruće.

MESO S POVRĆEM

Pripremite: 1/2 kg goveđih odrezaka, 1/2 kg mahuna, 1/2 kg paprike, 1/2 kg rajčica, dvije veće glavice luka, crvene paprike, 3 dkg masti ili ulja, dvije žlice brašna.

Odreske očistite i pripremite pa ih na blagoj vatri propržite s jedne i druge strane na masti ili ulju na kojem ste već zažutjeli sitno kosani luk. Kad se odresci sprže, dodajte sol, crvenu papriku, oprane, očišćene i na kolutove izrezane paprike i očišćene mahune. (Ako jelo pripravljate u ekspresnom loncu, odmah dodajte i na kriške izrezane rajčice, sve pospite brašnom i ostavite bez dolijevanja vode da se pirja u loncu 10 do 20 minuta, što ovisi o kvaliteti mesa.) Na blagoj vatri pirjajte povrće uz lagano dolijevanje vode, zatim dodajte na kriške izrezane rajčice, pospite brašnom i pirjajte na laganoj vatri. Desetak minuta prije nego što sve omekša, dodajte malo »Vegete«.

MILANSKA »PIZZA«

Pripremite: 20 dkg brašna, 1,5 dkg kvasca, 5 dkg maslaca ili margarina, 1 jaje, malo mlijeka, sol, 50 dkg rajčice, luk, papar, kriške salame, kobasice, sira.

Od brašna, kvasca, maslaca i jaja načinite tijesto i pustite ga da se diže, a zatim ga stavite u dobro namazan i brašnom posut okrugli oblik. Tijesto najprije obložite kriškama rajčica i posoljenim i oparenim kolutovima prženog luka. Nakon toga složite kriške salame, kobasice i sira. Kad se tijesto digne, ispecite ga u vrućoj pećnici.

MOZAK S KAPARAMA

Pripremite: 2 teleća mozga, 2 žlice maslaca ili margarina, malo kapara, 4 rajčice, 3 žlice bijelog vina, sol, peršin.

Mozak očistite i operite, a zatim ga 10 minuta držite u osoljenoj i zaoctenoj vodi. Zagrijte maslac ili margarin, pa dodajte ocijeđeni mozak, rajčice izrezane na ploške, kapare i bijelo vino i sve skupa polako pirjajte. Ako je potrebno, dodajte još malo soli i na kraju sitno kosani peršin. U umak možete dodati još malo maslaca pa njime prelijte pečeni mozak i rajčice te poslužite sa zelenom salatom.

MUSAKA OD KELJA

Pripremite: 3 mekše glavice kelja, 2 jaja, 1/2 l brašna, 3/4 l mlijeka, 4—5 žličica masti ili ulja, 1 glavicu isjeckanog luka, 1/4 kg govedine, 1/4 kg svinjetine, soli, papra.

Načinite gusto tijesto kao za palačinke: u 3/4 l mlijeka zamiješajte oko 1/7 l brašna, 2 žutanjka i snijeg od 2 bjelanjka, a zatim posolite i ostavite da stoji. Kelj očistite od vanjskog lišća, izrežite stabljiku i svaku glavicu rasijecite na 8 dijelova. Kelj obarite vrelom vodom, a zatim ga dobro ocijedite. Na tavi dobro ugrijte mast, viljuškom umočite svaku osminu kelja u tijesto za palačinke i pržite na masti tako da s obje strane porumene. U drugu zdjelu stavite na žlicu masti glavicu isjeckanog luka, pa kad luk malo požuti, dodajte samljeveno goveđe i svinjsko meso, sol, papar i ostavite da se polagano pirja. Zatim u posudu — najbolje glinenu — složite red kelja, zatim red prženog mesa, sve dok se posuda napuni. Svaki red zalijte s malo kiselog vrhnja ili s kiselim mlijekom, ili s mlijekom u kojem ste zamutili 1—2 jaja. Posudu stavite u pećnicu da se musaka peče oko 3/4 sata.

MUSAKA OD KISELOG KUPUSA I

Pripremite: 1 kg ribanog kiselog kupusa, 1/4 kg govedine, 1/4 kg suhog svinjskog mesa, 1/4 kg riže, 1 jaje, 1/4 litre mlijeka, veću glavicu luka, slatke crvene paprike, papra i sol.

Na vrućoj masti ispirjajte sitno kosani luk, pa dodajte kiseli kupus i opranu rižu. Uz dolijevanje vode pirjajte sve dok kupus omekša. Govedinu sameljite i pirjajte na masti i luku, pa prema ukusu dodajte soli, papra i slatke crvene paprike. U namazanu zdjelu složite red kupusa s rižom, pa red pirjanog mesa, tako da

na vrhu ostane kupus. U mlijeku razmutite jedno cijelo jaje pa prelijte musaku i stavite u pećnicu da se peče dok se zarumeni.

MUSAKA OD KISELOG KUPUSA II

Pripremite: 1 kg kiselog zelja, 10 dkg slanine (sušene), 10 dkg luka, 5 dkg riže, 1/2 kg suhog mesa, 2 dcl vrhnja, 4 dkg masti ili ulja, sol, papar, 2 dkg šećera.

Na masti ili ulju ispržite šećer, pa zatim dodajte kiselo zelje izrezano na rezance i pirjajte ga na umjerenoj vatri dok omekša. Posebno ispržite slaninu izrezanu na kockice i sitno kosani luk, izvadite opranu i obrisanu rižu, dolijte malo vode i sve skupa pirjajte dok riža omekša. U međuvremenu skuhajte suho meso i kad je kuhano, izrežite ga na kockice. Kad kupus i riža omekšaju, uzmite vatrostalnu zdjelu i slažite musaku — red pirjanog zelja, red pirjane riže, red kosanog suhog mesa. Na svaki red stavite malo vrhnja. Ostatkom vrhnja prelijte musaku i stavite je u pećnicu da se peče.

MUSAKA OD KRUMPIRA

Pripremite: 1,5 kg krumpira, 50 dkg govedine, 10 dkg luka, 5 dkg masti, 2 jaja, 2 dcl vrhnja, sol, papar.

Operite krumpir i stavite ga da se kuha u kori. Kad je krumpir mekan, ogulite ga i izrežite na ploške. Sitno iskošite govedinu i propirjajte je na masti na kojoj ste ispržili sitno kosani luk. U zdjelu od vatrostalnog stakla, koju ste namazali mašću, slažite red krumpira, pa red kosanog propirjanog mesa. Svaki red malo posolite

i opaprite. Kad složite sav krumpir i meso, razmutite jaja, dodajte im vrhnje i sve skupa prelijte preko musake. Musaku stavite u pećnicu da se zapeče.

MUSAKA OD MAHUNA

Pripremite: 1 kg mahuna, 2 žlice masti ili ulja, 2 srednje glavice luka, 1/2 kg govedine, 1/4 kg svinjetine, 2 jaja, malo kiselog vrhnja ili kiselog mlijeka, sol, papar, peršin

Oprane i očišćene mahune razrežite po dužini i pirjajte na vrućoj masti ili ulju (1 žlica masti ili ulja) na kojem ste propržili glavicu sitno kosanog luka. Za vrijeme pirjanja dodajte povremeno malo vode u mahune i pirjajte ih dok omekšaju. Dok se mahune pirjaju, sameljite ili iskošite govedinu i svinjetinu, pa meso propržite na malo masti ili ulja s glavicom sitno kosanog luka. Proprženo meso ostavite da se ohladi, pa mu onda dodajte jedno jaje, sol, papar i sitno kosani peršin. U veću zdjelu slažite red pirjanih mahuna, red mesa, dok sve potrošite, ali pazite da na vrhu zdjele budu mahune. Jedno jaje razmutite u kiselom vrhnju ili mlijeku i njime prelijte musaku. Dodajte još malo masti ili ulja pa musaku stavite u toplu pećnicu da se peče na umjerenoj vatri.

MUSAKA OD PLAVIH PATLIDŽANA

Pripremite: 3 veća plava patlidžana, 8 dkg brašna, 3 jaja, 10 dkg masti ili ulja, 20 dkg luka, 2 dcl kiselog vrhnja, 1/2 kg kosanog mesa, 1/4 kg krumpira.

Operite patlidžane, izrežite ih na ploške, osolite i ostavite da malo stoje. Malo ih ocijedite, uvaljajte u brašno pa u razmućeno jaje i propržite ih s obje strane na vrućoj masti ili ulju. Na preostaloj masti propržite sitno kosani luk, pa mu dodajte kosano meso. Sve skupa posolite i opaprite. Skuhajte krumpir u kori. U posebnu zdjelu slažite red kuhanih, na ploške izrezanih krumpira, red kosanog mesa, red ispržnih patlidžana, dok sve potrošite. U vrhnju razmutite jaja i prelijte preko musake. Musaku stavite u pećnicu da se zapeče.

MUSAKA OD ŠPINATA

Pripremite: 1,5 kg špinata, 20 dkg mljevenog mesa, 10 dkg suhe slanine, 5 dkg kobasice-pečenice, 6 jaja, sol, papar, mrvice.

Očišćeni i oprani špinat kuhajte 5 minuta u kipućoj vodi i zatim ga dobro ocijedite. Slaninu izrezanu na kockice otopite, dodajte mljeveno meso i pržite 10 minuta s narezanim kobasicama. Po želji možete i samljeti. Posudu u kojoj ćete peći namažite uljem i pospite mrvicama. Stavite sloj špinata, pa sloj mesa, zatim na ploške narezana tvrdo kuhana jaja, opet špinat i tako naizmjence do kraja. Pecite u pećnici ili kuhajte u kipućoj vodi (u obliku) 20 minuta.

MUSAKA OD ŠPINATA I JANJETINE

Pripremite: 1/2 kg janjetine, 1 glavicu luka, papar, sol, 1/2 kg špinata, 1 žlicu margarina, 1/2 glavice luka, 1/2 žlice brašna, peršina, 1/2 čaše kiselog mlijeka ili kiselog vrhnja, 2 jaja, 1 žlicu ulja.

Na ulju propržite sitno kosani luk i kosano meso. Dodajte sol i papar. Za to vrijeme stavite da se kuha očišćeni špinat. Kad je špinat kuhan, ocijedite ga, iskošite i dodajte mu zapržak od margarina, brašna, 1/2 glavice sitno kosanog luka i sitno kosanog peršina. U zdjelu od vatrostalnog stakla složite red špinata, red mesa i sve skupa zalijte s malo vode i stavite u pećnicu da se peče. Pečenu musaku prelijte kiselim mlijekom ili vrhnjem u koje ste zamiješali jaja. Musaku ponovo stavite u pećnicu da se dopeče.

NADJEVENE ŽEMLJE

Pripremite: 8 okruglih žemljica, 8 dkg maslaca, 20 dkg pariške kobase, 3 žlice ribanog sira, sol i peršin, 2 jaja i krastavce.

Iskošite kobasu, tvrdo kuhana jaja, krastavce i peršin pa sve izmiješajte, dodavajući smekšani maslac, ribani sir i malo soli. Žemljama odrežite kapice, malo ih izdubite i nadjenite pripremljenom smjesom, pa ih onda poklopite kapicama i stavite u vruću pećnicu. Ostavite ih u pećnici desetak minuta i poslužite tople uz čaj.

NADJEVENI KRUMPIRI

Pripremite: 1 kg krumpira, 1/4 kg suhog mesa, 2 dkg masti, zeleni peršin, 2 dkg luka, 3 žlice vrhnja, 1 žutanjak, 2 dcl vrhnja, sol.

Velike zdrave krumpire ogulite i izdubite, pa ih zatim nadjenite i prelivene vrhnjem (2 dcl vrhnja) stavite u pećnicu da se peku. Nadjev: iskošite kuhano meso i propržite ga na masti na kojoj ste zažutili kosani

luk. Kad se meso malo ohladi, dodajte mu žutanjke i sitno kosani peršin. Uz nadjevene krumpire možete poslužiti i umak od rajčice.

NAGLO PEČENE PRŽOLICE

Pripremite: 3/4 kg pržolice, 7 dkg masti, 10 dkg luka, sol, papar.

Operite i istucite pržolice, osolite ih i opaprite te ih stavite da se peku na vrlo vrućoj masti ili ulju. Za to vrijeme izrežite na kolutove luk i ispržite ga dok zažuti. Na pečene pržolice stavite prženi luk, a masti od pečenja dodajte malo vode i napravite umak kojim prelijte pržolice ili ga posebno poslužite.

NAMAZ OD ČVARAKA

Pripremite: 1/4 kg čvaraka, 3 jaja, 1 veliki kiseli krastavac, 1 glavicu luka srednje veličine, 1 žlicu kapara i 2 žlice senfa.

Čvarke, tvrdo kuhana jaja, kiseli krastavac i glavicu luka sameljite tri puta kroz stroj za mljevenje mesa. U smjesu zatim dodajte senf, sitno kosane kapare, osolite je i opaprite prema ukusu.

OVČJI KOTLETI

Pripremite: 8 ovčjih kotleta, mrvice, ribani sir, 2 cijela jaja, 10 dkg maslaca, 10 dkg masti.

Pošto ste kotlete očistili od žilica i loja, istucite ih batom, osolite i umočite u rastopljeni maslac. Uvaljajte ih u mrvice pomiješane s ribanim sirom i zamočite u razmućeno jaje i pržite na vrućoj masti ili ulju s obje strane. Poslužite ih uz dodatak pirjane riže ili krumpira.

PALAČINKE SA ŠUNKOM

Pripremite: za palačinke 1 jaje, 10 dkg brašna, 1 dcl mlijeka, 3 dkg masti, sol. Za nadjev: 5 dkg maslaca, 1 jaje, 30 dkg šunke, 2 dcl vrhnja.

Zamiješajte i ispecite palačinke (da torta bude izdašnija, uzmite dvostruku smjesu za palačinke). U oveću okruglu zdjelu slažite pečene palačinke i svaku namažite nadjevom od šunke. Kad potrošite sve palačinke, tortu prelijte kiselim vrhnjem i stavite u pećnicu da se sve skupa zapeče. Uz palačinke sa šunkom poslužite zelenu salatu. Nadjev se priređuje ovako: sitno iskošite šunku, dajte joj pjenasto umućeni maslac i jedno jaje. U nadjev možete dodati i malo kiselog vrhnja.

PAŠTETA OD ČVARAKA

Pripremite: 30 dkg čvaraka, 2 glavice luka, 3 jaja, papar, sol, sardel-pastu, limunov sok, senf.

Na stroju za mljevenje mesa sameljite 30 dkg čvaraka, 2 glavice luka i 3 pržena jaja. Dodajte sol i papar prema ukusu, sardel-pastu, limunov sok, senf i sve dobro izmiješajte.

PEČENA JETRA

Pripremite: 4 ploške jetre, 6—8 žlica brašna, 2 žutanjka, 40 dkg margarina, sol, papar.

Osolite i opaprite očišćene ploške jetre. Umutite dva žutanjka i pošto ste jetru umočili u jaje, uvaljajte je u brašno i s obje strane prepržite na vrlo vrućem margarinu, sve dok zarumeni.

PEČENE KRVAVICE

Pripremite: 40 dkg krvavica, 6 dkg masti.

Prije pečenja krvavice stavite na trenutak u toplu vodu a onda ih obrišite, namažite mašću i stavite da se peku na umjerenoj vatri. I krvavice, kao i mesnate kobasice, najbolje će se ispeći u pećnici kod umjerene vatre.

PEČENI MAKARONI

Pripremite: 40 dkg makarona, 1/4 kg šunke, 5 dkg masti, 2 žutanjka, 1 dcl vrhnja, 2 dkg parmezana, sol, mrvice.

Makarone prelomite i skuhajte u slanoj vodi. Pripremite zdjelu u kojoj ćete peći makarone, pa je namažite mašću ili uljem i pospite mrvicama. Slažite red kuhanih makarona, red kosane šunke. Sve skupa zalijte ostatkom masti ili ulja i vrhnjem u koje ste razmutili žutanjke. Zdjelu stavite u pećnicu da se makaroni zapeku i zarumene. Uz pečene makarone poslužite zelenu salatu a njih pospite parmezanom.

PEČENA SVINJETINA NA FRANCUSKI NAČIN

Pripremite: 75 dkg svinjetine, 6 manjih rajčica, 6 debrecinki ili tanjih pečenica, 20 dkg šampinjona, sol, papar, 5 dkg maslaca ili margarina, peršin.

Oprano meso posolite i opaprite a zatim namažite maslacem ili margarinom i pecite tako da meso bude sa svih strana dobro pečeno i rumeno. Uz meso stavite da se ispeku i oprani i očišćeni šampinjoni i kobasice. U posebnoj zdjeli na jakoj vatri ispecite oprane rajčice. Prije nego što ga poslužite, pečenje ukrasite pečenim rajčicama i peršinovim lišćem i listovima salate.

PEČENJE OD KOSANOG MESA I ŠUNKE

Pripremite: 30 dkg govedine, 30 dkg svinjetine, 15 dkg šunke ili kuhanog suhog mesa, 1 žemlju, malo mlijeka, 2 jaja, 2 srednje kisela krastavca, 1 slanu srdelu, 1 glavicu luka, sol, papar, mrvice, malo maslaca, 2 žlice masti ili ulja i 1 bjelanjak.

Na stroju sameljite govedinu, svinjetinu i šunku, odnosno suho meso. I žemlju namočenu u mlijeku sameljite na stroju skupa s mesom pa smjesu još jednom sameljite. Zatim mesu dodajte 2 cijela jaja, sitno kosane kisele krastavce, sitno kosani i na masti prepržen luk, sitno isjeckanu očišćenu srdelu. Posolite i opaprite po ukusu i sve dobro izmiješajte. Od mesa napravite valjak, uvaljajte ga u mrvice i namažite bjelanjcem. Stavite ga u lim namazan mašću da se peče. Oko mesa stavite nekoliko grudica maslaca ili margarina i neka

se peče oko jedan sat. Prije nego što meso poslužite, izrežite ga na ploške. Zelena i krumpirova salata izvrstan su pridodatak.

PIRJANI BUBREZI I

Pripremite: 1/2 kg bubrega, 7 dkg masti, 10 dkg luka, papar, sol.

Na blagoj vatri pirjajte luk uz lagano dolijevanje vode. Kad luk omekša, dodajte oprane, očišćene i izrezane bubrege. Pirjajte ih na jačoj vatri pet minuta, a onda dolijte vode, osolite i opaprite i pustite da prokuha. Izvrstan pridodatak pirjanim bubrezima je pirjani ili slani kuhani krumpir.

PIRJANI BUBREZI II

Pripremite: 1/2 kg svinjskih bubrega, ukuhane rajčice, 2 sirove rajčice (mogu biti i smrznute), 2 luka, 4 ploške suhe slanine, 4 dkg masti, 1/4 l juhe, 2 velike žlice kiselog vrhnja, 1 veliku žlicu brašna, sol, papar.

Bubrege 2—3 sata močite u vodi da izgube miris, zatim ih razrežite napola i dobro očistite. Još jednom ih dobro operite i osušite. Iznutra ih namažite ukuhanom rajčicom, obložite ploškama luka i sirove rajčice i zatim ponovo spojite polovice. Svaki bubreg umotajte ploškom suhe slanine i pričvrstite čačkalicama. Ispecite ih na vrućoj masti dok postanu posve smeđi a zatim ih zalijte vrelom juhom. Bubrege tako pirjajte 15 minuta, a onda dodajte brašno umućeno u vrhnje.

PIRJANA GOVEDINA S JAJIMA

Pripremite: 1/2 kg govedine od buta, 3 tvrdo kuhana jaja, 5 dkg masti, 15 dkg luka, 15 dkg mrkvice, 2 dkg brašna, 1 dcl kiselog vrhnja, sol, papar, crvene paprike.

Opranu govedinu istucite u veliki odrezak, osolite i opaprite. Očišćena kuhana jaja složite na meso jedno do drugog, a zatim meso savijte i prošijte na kraju bijelim koncem. Na masti propržite na ploške izrezani luk i izrezanu mrkvu. Dodajte malo crvene paprike a zatim i meso koje ste prethodno uvaljali u brašno. Meso pirjajte na luku i mrkvi prvo u vlastitom soku, a poslije uz dolijevanje vode dok omekša. Izvadite meso iz zdjele, stavite ga na daščicu, a umak protisnite. Meso ponovo stavite u zdjelu, prelijte ga umakom, dodajte kiselo vrhnje i sve skupa pustite da provre. Iz mesa izvadite konce, izrežite ga na ploške i prelijte s malo umaka, a ostatak umaka poslužite u posebnoj zdjelici. Umjesto govedine možete na isti način pripraviti i meso od telećeg buta. Uz pirjanu govedinu s jajima ili teletinu poslužite pirjanu rižu, krumpir ili prženo tijesto i zelenu salatu.

PIRJANA GOVEDINA S KRASTAVCIMA

Pripremite: 3/4 kg govedine, 5 dkg slanine, sol, papar, 2 dkg kiselih krastavaca, 5 dkg masti, 10 dkg luka, 20 dkg mrkve, 2 dkg brašna, 1/2 dcl vina i 1 dcl kiselog vrhnja.

Luk i mrkvu izrežite na ploške pa propržite na vrućoj masti. Za to vrijeme očišćeno i oprano meso malo potucite batom, pa ga nadjenite štapićima slanine i krastavaca i začinite solju i paprom. Ovako pripre-

mljeno meso stavite u zdjelu na isprženi luk i mrkvu i uz povremeno dolijevanje vode pirjajte dok omekša. Zatim meso izvadite iz zdjele, u umak dodajte malo brašna i pošto zažuti, dolijte ga vinom i s malo vode. Pošto je umak malo kuhao, protisnite ga, dodajte vrhnje i ponovo ga stavite na štednjak da provrije. Pirjano meso izrežite na ploške, složite u zdjelu i prelijte umakom. Uz pirjanu govedinu poslužite pirjanu rižu, krumpir ili valjuške od krumpira.

PIRJANA JETRA S PAPRIKOM

Pripremite: 1/2 kg telećih jetara, 7 dkg masti ili ulja, 10 dkg luka, dvije veće paprike, sol, papar, crvenu papriku.

Na masti ili ulju ispirjajte na blagoj vatri na kolutove izrezani luk a zatim i na kolutove izrezanu papriku. Za to vrijeme očistite jetra i izrežite ih na rezance. Kad je paprika mekana, dodajte rezana jetra, propirjajte ih na jačoj vatri, dodajte crvene paprike i soli, dolijte malo vode i sve skupa ostavite da se pirja još nekoliko minuta.

PIRJANA KORABA SA SVINJETINOM

Pripremite: 1 kg korabe, 8 dkg masti, 40 dkg svinjetine, 5 dkg luka, peršin.

Ogulite korabu i izrežite je na rezance. Pirjajte na masti ili ulju i sitno kosanom luku. Poslije dodajte kosanu svinjetinu i pirjajte dok omekša. Osolite i opaprite prema ukusu.

PIRJANO SRCE

Pripremite: 5 dkg slanine, 50 dkg telećeg srca, 50 dkg povrća (mrkve, celera, poriluka), 2 del vrhnja, 20 dkg šampinjona.

Slaninu izrežite na kockice, zagrijte i na njoj propržite izrezano srce. Dodajte narezano povrće, malo vode ili juhe i lagano pirjajte dok posve omekša. Dodajte sol, papar i pirjane šampinjone.

PIRJANO TELEĆE PEČENJE

Pripremite: 8 dkg masti, 2 mrkvice, 1 luk, sol, papar, ružmarin, 1 čašu bijelog vina, 1/4 l juhe, 3 velike žlice kiselog vrhnja, 1 žlicu brašna.

U posudi zagrijte mast i na njoj pecite meso u komadu sa svih strana tako da postane smeđe. Dodajte sol i mirodije te očišćene, oprane i po duljini razrezane mrkvice, nasjeckani i isprženi luk. Zalijte vinom i pirjajte polako na blagoj vatri jedan sat. Zalijte vrućom juhom. Meso izvadite a ostalo protisnite. Brašno razmutite u vrhnju, dodajte sok te pustite da provre. Meso narežite i prelijte sokom ili sok poslužite posebno.

PISANA PEČENKA U SLANINI

Pripremite: 3/4 kg pisane pečenke, 15 dkg suhe slanine, 2 dkg masti, zeleni peršin, 2 del kiselog vrhnja, sol, papar.

Očišćenu pisanu pečenku osolite, opaprite, obložite tankim ploškama slanine i zavežite. Na zagrijanoj ma-

sti stavite da se meso peče, pa kad je napola pečeno, sklonite ga sa štednjaka i napravite zarez nožem otprilike na svaka 2 cm i u njih zabodite ostatak sitno kosane slanine pomiješane s kosanim peršinom i kosanim lukom prepрženim na slanini. Pečenku dalje pecite uz lagano dolijevanje vode. Kad je meso pečeno, izvadite ga iz zdjele. skinite konac kojim ste ga bili zavezali, razrežite na ploške i složite na pladanj. U umak zamiješajte vrhnje, pustite da prokuha i zatim njime prelijte pečenku ili ga posebno poslužite. Lijepo će izgledati ako pečenku ukrasite zelenim peršinom, kojom oguljenom jabukom i borovnicama. Izvrstan prilog pisanoj pečenci je savijača od kupusa ili pogačice od krumpira.

PLAVI PATLIDŽANI S MESOM

Pripremite: 3 plava patlidžana, 8 dkg brašna, 1 jaje, 10 dkg masti ili ulja, 1/2 kg pečene teletine, 20 dkg luka, 2 jaja, 2 dcl vrhnja.

Oprane patlidžane izrežite na ploške, posolite i ostavite da malo stoje osoljeni, zatim ih ocijedite od vode koju su pustili, uvaljajte u brašno i u razmućeno jaje i pržite na vrućoj masti ili ulju. Na masti koja je ostala nakon prženja patlidžana ispirjajte sitno kosani luk, dodajte na manje komade izrezanu pečenu teletinu i sve zajedno još malo propirjajte. U zdjelu slažite red pohanih patlidžana, red pirjanog mesa, dok sve utrošite, ali tako da u najgornjem redu budu patlidžani. U vrhnju razmutite 2 jaja i sve skupa prelijte preko složenca pa ga stavite malo u pećnicu da se propeče.

POGAČICE OD ČVARAKA

Pripremite: 30 dkg brašna, 15 dkg čvaraka, 1 jaje i 2 žutanjka. 4 žlice kiselog vrhnja, 3 dkg pjenice, 1,5 dcl mlijeka, sol, papar.

Iskošite čvarke pa ih onda izmiješajte s brašnom i žutanjcima; poslije dodajte vrhnje, sol, papar, mlijeko i dignutu pjenicu. Umijesite tijesto i stavite ga da počiva na toplome mjestu oko pola sata. Tijesto zatim nekoliko puta razvaljajte i preklopite, pa onda kad ste ga dobro izradili, razvaljajte u plošku debelu otprilike 2 cm. S obrikom ili čašom izrežite pogačice, odozgo namažite razmućenim jajem i stavite ih da se peku u mašću namazanoj zdjeli.

POHANA JANJETINA

Pripremite: 1 kg janjećih rebara, 2 jaja, 10 dkg mrvica, 5 dkg brašna, 1/4 kg masti ili ulja, sol.

Janjeća rebra operite i izrežite ih na komade veličine poput odrezaka, a ako je janje veće, meso režite na kotlete. Posoljeno meso uvaljajte najprije u brašno, zatim u razmućeno jaje i na kraju u mrvice. Zatim ga s obje strane pržite na vrućoj masti.

PRŽENA JANJETINA

Pripremite: 1 kg janjećih rebara, sol, 2 jaja, 10 dkg mrvica. 5 dkg brašna. 1/4 kg masti.

Oprano meso izrežite na kotlete pa svaki kotlet, pošto ste ga osolili, uvaljajte u brašno, pa u razmućena

jaja i na kraju u mrvice. Janjetinu pržite na vrlo vrućoj masti.

PRŽENI POPEČCI OD JEZIKA

Pripremite: 1/2 kg jezika, 8 dkg brašna, 10 dkg mrvica, 1 jaje, sol, 15 dkg masti ili ulja.

Očišćeni jezik skuhajte u osoljenoj vodi. Zatim ga ogulite i izrežite na ploške, uvaljajte ih u brašno, jaje i mrvice pa ih pržite s obje strane na vrlo vrućoj masti odnosno ulju.

PUNJENA PAPRIKA

Pripremite: 8 zelenih paprika, 1 jaje, 30 dkg mesa, 3 dkg masti, 1 dkg luka, zeleni peršin, 5 dkg riže, sol. Za umak: 1 kg rajčica, 4 dkg masti, 4 dkg brašna, malo šećera, 1 dcl kiselog vrhnja.

Oprane paprike izdubite, operite i malo oparite kipućom vodom. Oprano meso (govedinu i svinjetinu) sameljite na stroju ili sitno iskošite. Sitno iskošite i luk i ispržite ga na masti. Prženom luku dodajte kosano meso, sve skupa malo propirjajte, pa dodajte soli, papra i opranu rižu. Kad se nadjev malo rashladi, dodajte mu jedno cijelo jaje i nadjenite pripremljene paprike. (Ako želite, meso ne morate pirjati s lukom, već jednostavno pirjani luk dodajte samljevenom ili kosanom mesu, a zatim i sve ostalo — sol, papar, rižu, jaje — i sve skupa dobro izmiješajte.) Paprike složite u zdjelu tako da stoje uspravno, dolijte vodom i umakom od rajčica i kuhajte na umjerenoj vatri. Umak ćete ovako napraviti: oprane rajčice očistite, izrežite i malo zgnječite, pa ih stavite da se kuhaju u vlastitom soku. Kad omekšaju, protisnite ih kroz sito ili ih sameljite, a zatim umaku dodajte zapržak od masti i brašna. Šećera i soli dodajte prema ukusu.

PUNJENA ŠTRUCA OD KOSANOG MESA

Pripremite: 40 dkg kosanog ili mljevenog telećeg mesa, 2 žlice mrvica, 1 žlicu sira za ribanje, 1 jaje, sol, papar. Za nadjev: 8 dkg suhog jezika, 8 dkg šunke, jednu veću mrkvu, manji celer.

Rukama izmiješajte kosano meso, mrvice, ribani sir, jaje, sol i papar. Na brašnom posutoj dasci napravite odeblji list od mesa i po sredini stavite nadjev: na ploškice izrezani suhi jezik, komadiće šunke, ploškice mrkva i štapiće celera. Zavijte meso i stavite ga u pećnicu da se peče na umjerenoj toplini. Kad je pečeno, stavite ga na vrlo hladno mjesto ili u hladnjak, a prije služenja ukrasite listovima salate, rajčicom i paprikama.

PUNJENO TELEĆE SRCE

Pripremite: 1 teleće srce; za nadjev: 2 šalice kuhane riže, 1 jaje, 3 velike žlice ribanog sira, 2 svježe rajčice (ili ukuhane), 1/4 l bijelog vina, 1/2 l juhe, 5 dkg maslaca, 4 dkg brašna.

Srce očistite od kožica i unutrašnjih kanalića. Za nadjev pomiješajte rižu, jaje, ribani sir i dodajte rajčice narezane na kriške. Smjesu stavite u šupljinu srca,

a zatim srce sašijte. U posudi dobro ugrijte maslac i na njemu prepecite srce da postane smeđe, zatim ga prelijte bijelim vinom i juhom. Pirjajte sat i pol, zatim srce izvadite, u sok dodajte brašno i pustite da još jednom provre. Iz srca povadite konce, narežite ga i prije služenja prelijte sokom.

RAGU OD CRVENOGA GRAHA

Pripremite: 1 kg crvenog graha, 1/2 kg usoljene svinjetine, 30 dkg svježe svinjske glave (uho, dio obraza s kostima) 3 luka, 2 režnja češnjaka, zeleni peršin, lišće celera, 1/2 lista lovora, 1/2 l crvenog vina, papar.

Grah namočite u veliku posudu i pustite ga da stoji najmanje 4—6 sati. Pristavite ga zatim na slabu vatru da lagano provre. U međuvremenu u drugoj posudi pripremite 2 l kipuće vode. Čim grah provre, ocijedite ga i protisnite. Dobivenu kašu stavite opet u prvi lonac i prelijte je kipućom vodom, pokrijte i ostavite da lagano kuha. Nemojte soliti. U međuvremenu operite svinjetinu, stavite je u hladnu vodu i pustite da prokuha i vrije 5 minuta. Vodu ocijedite, odmah prelijte kipućom vodom, dodajte glavu, luk i mirodije, ali nemojte soliti. Ostavite da kuha još sat i pol, posebno meso a posebno grah. Ako na kraju ostane suviše tekućine, pojačajte vatru da jako vrije i ispari. Tek tada pomiješajte, ali to ne smije biti rijetka juha, nego jelo gusto poput kreme. Prije služenja izrežite meso.

RAGU OD SUHOG JEZIKA

Pripremite: 30 dkg suhog jezika, 20 dkg šunke, 12 dkg gljiva, bešamel-umak.

Kuhani jezik i šunku izrežite na kockice. Gljive (ako su suhe, treba ih prije opariti kipućom vodom a zatim ocijediti) pirjajte na malo ulja ili masti, a onda sve skupa: i suhi jezik, i šunku, i pirjane gljive izmiješajte s bešamel-umakom.

RAGU OD JETARA

Pripremite: 5 dkg jetre, 4 dkg slanine, glavicu luka, 4 dkg brašna, 1/2 l vode, 2 mrkve, malo ukuhane rajčice, sol, papar, mast ili ulje, čašu crnog vina.

Jetra izrežite na kockice i popržite na ulju ili masti skupa sa slaninom i lukom izrezanim na kockice. Zatim pospite brašnom i kad se zagrije, zalijte sa 1/2 l vode, dodajte ribanu mrkvu i malo ukuhane rajčice. To sve neka kuha nekoliko minuta. Dodajte soli i papra, a prema ukusu i vino.

RAGU S RIŽOM

Pripremite: 1/2 kg govedine za kuhanje, 1 vezicu zelenja, sol, 4 dkg maslaca ili margarina, 5 dkg brašna, 1 luk, papar, 2 žlice ukuhane rajčice, limunova soka, 1 malu žličicu šećera, 1/4 kg mrkve, 1/4 kg očišćenog graška, 25 dkg riže, sol, 2 žlice ulja, luk.

Oprano meso i zelen stavite kuhati u zasoljenu vodu. Kad meso omekša, od maslaca ili margarina napravite zapržak s brašnom i sitno kosanim lukom, pa kad potamni, dolijte u nj najprije hladnu a zatim 1/2 l juhe u kojoj se kuhalo meso. Umak prokuhajte oko pet minuta. Začinite ga solju, paprom, ukuhanom rajčicom,

limunovim sokom i šećerom. Ispirjajte mrkvu i grašak i pomiješajte s umakom. Na ulju zapržite ploške luka, ali pazite da ne potamne, pa tome dodajte opranu i očišćenu rižu. Od kuhane riže (ne smije se raskuhati) načinite na pladnju obrub a u sredinu stavite pripremljeni umak i izrezanu kuhanu govedinu.

RAGU OD TELEĆE GLAVE

Pripremite: teleću glavu, 1 cvjetaču, 8 dkg mrkve, 6 dkg celera, 6 dkg peršinova korijena, umak od gljiva, limunov sok, sol, papar.

Očistite i operite teleću glavu i zelenje pa sve stavite kuhati u osoljenu vodu. Kad meso omekša, izrežite ga na kockice, mrkvu na štapiće, cvjetaču razdijelite u cvjetiće i sve stavite u umak od gljiva u koji ste dodali malo limunova soka. Ako je potrebno, dodajte još malo soli i vrhnja, ostavite da sve skupa prokuha i poslužite.

RIZOTO SA ŠUNKOM

Pripremite: 30 dkg šunke, 30 dkg kuhane riže, 20 dkg graška (iz konzerve), 15 dkg gljiva (nije obavezno), 10 dkg masti, sol, peršin, 10 dkg sira za ribanje (nije obavezno).

Sitno narezane gljive pirjajte na vreloj masti, dodajte na kocke narezanu šunku i onda grašak. Stalno miješajte i zatim dodajte kuhanu rižu. Posolite, dodajte sitno nasjeckani zeleni peršin i jedan dio ribanog sira. Dobro promiješajte, smjesu stavite u oblik preliven hladnom vodom (može se poslužiti i u običnoj zdjeli). Pospite ostatkom ribanog sira.

RIŽA, SIR, MAHUNE, MESO

Pripremite: 1,5 šalica riže, sol, 20 dkg tvrdog sira, malo margarina, 1/4 l mlijeka, peršin, 1/2 kg mahuna, maslac, sol, papar, 4 svinjska odreska, malo mrvica, ukuhane rajčice, jedan kiseli krastavac.

Opranu i očišćenu rižu kuhajte u obilato vode otprilike 15 minuta, zatim je isperite tekućom vodom i ostavite da se dobro ocijedi. Odrežite četiri ploške sira, a ostatak izrežite na kockice i pomiješajte s rižom. Rižu s kockicama sira istresite u namazanu posudu, dolijte osoljenim mlijekom i sve skupa stavite u toplu pećnicu da se peče oko 15 minuta. Pripremljene ploške sira složite na rižu i ponovo stavite u pećnicu da se sir rastopi. Očišćene mahune skuhajte u slanoj vodi, ocijedite ih i začinite maslacem a po potrebi dodajte još malo soli. Očišćene svinjske kotlete osolite, uvaljajte ih u mrvice i ispržite na vrućem maslacu. Na pladanj složite pečene odreske pomiješane s mahunama i rižu sa sirom ukrašenu sitno kosanim peršinom. Ukuhanoj rajčici dodajte malo soli i limunova soka. Pladanj ukrasite začinjenom ukuhanom rajčicom i kiselim krastavcima.

ROLADA OD ŠUNKE

Pripremite: 4 deblja odreska šunke, 2 žutanjka, 3 dcl ulja, 2 manje glavice luka, 10 dkg riže, sol, papar, limun.

Od žutanjaka i ulja načinite majonezu. U međuvremenu skuhajte rižu u dosta slane vode. Kad omekša, ocijedite je i ostavite da se dobro ohladi. Luk nasjec-

kajte vrlo sitno, stavite ga u majonezu i dodajte rižu. Dobro promiješajte, dodajte soli i papra prema ukusu, zakiselite limunovim sokom. Time punite šunku i zavijte je. Ukrasite gljivicama i rotkvicama narezanim u obliku ružice.

ROSTBIF

Pripremite: 3/4 kg rostbifa, 15 dkg luka, 6 dkg masti, sol, papar.

Meso od rostbifa izrežite na popečke, potucite ih, posolite i opaprite te ih stavite da se peku na vrućoj masti.

Dok se rostbif peče, u istoj zdjeli sa strane popržite luk izrezan na ploške. Pečeni rostbif poslužite s prženim lukom, a u onu mast ili ulje na kojem ste meso pekli dodajte malo vode, prokuhajte i tim sokom prelijte rostbif. Sok se može i posebno poslužiti.

ROŠČIĆI

Pripremite: 1 kg brašna, 8 jaja, žlicu maslinova ulja, soli. Za nadjev: 40 dkg telećeg ili pilećeg pečenog ili kuhanog mesa, 3 dkg parmezana, 2 jaja, 2 luka, malo soli, zelenog peršina, šalicu bešamela.

Od brašna, jaja i malo soli umijesite glatko tijesto pa ga ostavite da počiva 10 minuta. Razvaljajte tijesto što tanje i režite kvadratiće od otprilike 10 cm. Skuhajte ih u osoljenoj kipućoj vodi kojoj ste dodali i pripremljeno ulje, kako se tijesto ne bi zalijepilo. Nakon pet do deset minuta skinite ih s vatre i dvije minute držite u hladnoj vodi da se ohlade. Iskošite meso i pomiješajte ga s ribanim parmezanom, jajima, sitno kosanim lukom i peršinom te ga malo osolite. Ovim nadjevom premažite kvadratiće tijesta, zavijte ih poput cjevčice i složite u dublju zdjelu. Na kraju ih prelijte umakom od bešamela (umjesto bešamela možete napraviti umak od rajčice). U umaku neka kuhaju 15—20 minuta na umjerenoj vatri.

RUSKI LONAC

Pripremite: 50 dkg govedine za juhu, 3 glavice luka, 1 vezicu zeleni, 1 list lovora, 1 litru vode, 3 veća krumpira te 2 ploške slanine, 4 cikle, 1/2 glavice kupusa, 4 korijena celera, 3 mrkve, 2 režnja bijelog luka, sol, papar, 1 lovorov list, 4 zrna papra, 1 litru vode, zatim 1/8 litre kiselog vrhnja, 1 žlicu brašna, 1 žlicu octa i peršina.

Oprano meso stavite da se kuha u hladnu vodu, dodajte očišćenu, opranu i izrezanu zelen, luk izrezan na kockice, lovorov list i malo soli. Juha neka se kuha tri četvrti sata, a za to vrijeme operite povrće (ciklu, celer, mrkvu, kupus) i izrežite ga na kockice ili prutiće. U drugoj zdjeli zapržite slaninu, dodajte joj izrezano povrće, sve skupa malo pirjajte i dodajte sol, zrna papra, lovorov list i češnjak. Povrću dolijte litru vode i kuhajte ga dok omekša. Pripremljeni, oguljeni krumpir izrežite na kockice i stavite u juhu da se kuha dvadeset minuta. Kada je meso kuhano, izvadite ga iz zdjele, izrežite na manje komade, ponovo stavite u zdjelu s juhom i dodajte kuhano povrće pa sve skupa kuhajte još nekoliko minuta. Brašno razmutite u vrhnju, dodajte u zdjelu s povrćem i mesom i prokuhajte da umak postane gušći.

SAFALADA U JOGURTU

Pripremite: 2 bočice jogurta, 3 žlice majoneze, 2 tvrdo kuhana jaja, peršin, vlasac, sol, papar, 6—8 safalada.

Jogurt pomiješajte s majonezom, sitno kosanim tvrdo kuhanim jajima, peršinom i vlascem. Posolite i popaprite prema ukusu, a safalade izrežite na deblje ploške i stavite ih u zdjelu s umakom. Safalade u jogurtu poslužite s plastičnim čačkalicama.

SARMA

Pripremite: 1/4 kg svinjetine, 1/4 kg govedine, 1 kg (glavicu) kiselog kupusa, 4 dkg masti ili ulja, 3 dkg brašna, 2 dkg luka, 6 dkg riže, 2 dkg masti ili ulja za zapržak, 1 jaje, sol, papar, crvene paprike, suhog mesa.

Govedinu i svinjetinu iskošite ili sameljite na stroju za mljevenje mesa. Sitno iskošite luk i pošto ste ga ispržili na masti ili ulju, dodajte ga mesu. Opranu rižu, jedno cijelo jaje, soli i papra također zamiješajte u meso i s ovom smjesom pravite sarme. (Kušajte kupus pa ako je preslan, operite ga u nekoliko voda.) Na dno posude stavite malo kiselog kupusa izrezanog na šire rezance, pa na nj slažite sarme, dolijte malo vode, dodajte suho meso i kuhajte u poklopljenoj zdjeli na blagoj vatri. Pošto je sarma kuhala otprilike tri četvrti sata, napravite zapržak kojem ste dodali malo crvene paprike. Uz sarmu poslužite pirjani krumpir i ako volite, malo jogurta. Preostale sarme spremite na hladno mjesto i sutradan ih podgrijte i poslužite kao predjelo, jer nemojte zaboraviti da je sarma jedno od rijetkih jela koje je poslije podgrijavanja još boljeg ukusa.

SARMA OD SLATKOG KUPUSA

Pripremite: 1 kg kupusa, 1/4 kg svinjetine, 1/4 kg govedine, 2 dkg luka, 2 dkg masti, 10 dkg riže, zeleni peršin, 1 jaje, 3 dkg masti, 3 dkg brašna, 2 dkg luka, 10 dkg ukuhane rajčice, 2 dcl kiselog vrhnja, sol, papar.

Očistite kupus i listove oparite da omekšaju. Iskošite ili sameljite svinjetinu i govedinu i meso malo ispržite na masti ili ulju na kojem ste prethodno ispržili sitno kosani luk (2 dkg) i zeleni peršin. Pustite da se meso ohladi, pa dodajte jedno cijelo jaje i očišćenu i opranu rižu. Nadjev osolite i opaprite prema ukusu. U kupusove listove zavijte nadjev pa sarmu pristavite da se kuha u umaku od rajčica. Za umak na 3 dkg masti ili ulja propržite 2 dkg luka, dodajte 3 dkg brašna, zapržak zalijte prvo hladnom a onda toplom vodom i dodajte ukuhanu rajčicu. Kad su sarme mekane, dodajte kiselo vrhnje i pustite da sve skupa provre.

SEGEDINSKI GULAŠ

Pripremite: 75 dkg na kockice izrezane svježe svinjske vratine, 3 glavice luka, 2 žlice paprike, sol, kumin, papar, 1 režanj češnjaka, 50 dkg kiselog kupusa, 2 žlice kiselog vrhnja, brašno, 1 rajčicu, peršin i žlicu masti.

Na zagrijanoj masti prvo propržite meso izrezano na kockice (ako je masnije, trebat će manje masti) da se zapeče sa svih strana. Dok se prži meso, luk izrežite također na kockice, a češnjak izribajte na ribež pa sve skupa dodajte mesu i dalje pržite sve dok luk dobije lijepu tamnu boju. Propržено meso i luk začinite paprikom, paprom, kuminom i soli. Sve skupa dobro promiješajte i dodajte dvije šalice kipuće vode. Pošto se gulaš prokuha, smanjite plamen na štednjaku i pirjajte ga pola sata. Gulašu dodajte ribani kupus ili onaj izrezan na uže rezance, zalijte ga kiselim vrhnjem i sve skupa pirjajte još pola sata. Možete dodati malo brašna kako bi umak bio malo gušći. Segedinski gulaš prije služenja ukrasite propрženim lukom izrezanim na kolutove, ploškama rajčice i kosanim peršinom.

SEKELI-GULAŠ

Pripremite: 1/2 kg svinjetine, 1 kg ribanog kiselog kupusa, tri glavice luka srednje veličine, papra, crvene slatke paprike, mast ili ulje, brašno i kiselo vrhnje.

Na ulju ili masti ispržite sitno kosani luk pa dodajte meso izrezano na male kockice. Pošto se meso malo ispirjalo, dodajte crvenu papriku, papar prema ukusu i kiselo zelje. Sve skupa zalijte toplom vodom i ostavite da se pirja na umjerenoj vatri. Prije služenja sekeli-gulaš prelijte kiselim vrhnjem. Izvrstan dodatak su mu okruglice od kruha i pirjani krumpir.

SICILIJANSKI TELEĆI KOTLETI

Pripremite: 3 glavice luka, 20 dkg suhe slanine, za svaku osobu jedan teleći kotlet, brašno, maslinovo ulje, peršin, feferone i rajčice, bijelog vina.

Luk očistite i narežite na kockice. Prepržite ga zajedno s kockicama slanine na maslinovu ulju. Izvadite iz zdjele luk i slaninu i na tom ulju prepržite teleće kotlete uvaljane u brašno. Kad su pečeni, dodajte luk i slaninu, sitno narezane feferone, narezane rajčice, malo bijelog vina, soli i papra i pustite da sve skupa kuha oko 15 minuta.

SJECKANO MESO S GLJIVAMA

Pripremite: 1/2 kg sjeckanog mesa, 2 jaja, 2 žemlje, 1/2 l mlijeka, sol, papar, 1/4 kg gljiva, 4 jaja, 3 glavice luka, 1/2 dcl ulja, 3 režnja češnjaka, sol, papar, mažuran, 10 dkg suhe slanine, 2 žlice ulja, 10 dkg sira, malo zelene salate i majoneze.

Namočite žemlje u mlijeko da stoje 1/2 sata. U međuvremenu očistite i nasjeckajte luk, ispržite ga na ulju; operite očistite i nasjeckajte gljive, pa kad luk požuti, stavite da se i one prepрže. Dodajte nasjeckani češnjak, sol, papar, mažuran, na kraju dodajte jaja i sve prepržite i ostavite da se hladi. Istisnite žemlje, stavite ih u meso, dodajte jaja, sol i papar i dobro umijesite. Razvaljajte smjesu, nadjenite je gljivama i savijte. Roladu stavite u lim namazan uljem, a odozgo poslažite narezanu suhu slaninu. Pecite je dulje od jednog sata i povremeno prelijevajte mašću u kojoj se peče. Poslužite posve hladno ukrašeno majonezom i salatom.

SKRIVENE KOBASICE

Pripremite: 12—15 komada poriluka, 4 dkg maslaca, 4 dkg mrvica, govede kobasice, 1/4 mlijeka, 2 žutanjka, ribani sir, senf.

Poriluk očistite i skuhajte u slanoj vodi, a zatim složite u zdjelu zajedno s ugrijanim kobasicama i prelijte umakom od sira. Umak: ugrijte maslac i brašno, izmiješajte s malo vode od poriluka i mlijekom i stavite prokuhati. Nakon toga umiješajte žutanjke i na kraju ribani sir i senf. Umakom prelijte kobasice i poriluk. Kao ukras možete staviti tvrdo kuhana jaja izrezana na ploške.

SLANA TORTA SA SUHIM MESOM

Pripremite: 1/2 l mlijeka, 25 dkg brašna, 2 jaja. Za nadjev: 25 dkg kosanog suhog mesa, 2 žutanjka, žličicu maslaca, 4—5 žlica vrhnja.

Od jaja, brašna, mlijeka i malo soli umijesite tijesto kao za palačinke i ispecite ih. Nadjev: pjenasto umutite žlicu maslaca sa 2 žutanjka i u tu umućenu smjesu dodajte iskosano suho meso, 4—5 žličica vrhnja i sve ponovno dobro promiješajte. Palačinke slažite jednu na drugu u vatrostalnu zdjelu, a između njih stavite nadjev. Na posljednju palačinku stavite nadjev. Tako složenu tortu malo prepecite u pećnici.

SLANA TORTA OD PALAČINKI

Pripremite: 1/2 l vode, 25 dkg brašna, 2 jaja, 5 dkg maslaca, ulje, 2 dcl kiselog vrhnja, 1/2 kg svježeg ili suhog kosanog mesa, sol.

Od brašna, vode i jaja ispecite palačinke pa ih zatim stavljajte u lim namazan maslacem. Na svaku palačinku stavite sitno kosano suho meso (ako ste uzeli svježe kosano meso, prethodno ga operite i ispirjajte na ulju ili masti i sitno kosanom luku). Složite ih tako da vam na vrhu ostane palačinka, pa sve skupa zalijte vrhnjem. Nemojte zaboraviti da osolite palačinke i svježe kosano meso. Tortu pecite na blagoj vatri, a uz nju poslužite zelenu ili miješanu salatu.

SRCE U UMAKU

Pripremite: 1 veće teleće srce, 30 g maslaca ili margarina, 2 žličice brašna, 1 čašicu konjaka, 1/10 litre juhe, malo crnog vina, sol. papar, 2—3 žlice graška.

Srce izrežite na ploške, ispržite ih na zagrijanom maslacu ili margarinu, posolite i opaprite, pospite brašnom i pirjajte 2—3 minute. Dodajte konjak, juhu, pa sve skupa pirjajte 10 minuta. Kušajte umak, pa po potrebi dodajte još malo soli, papra i na kraju crno vino. Srce izvadite iz zdjele pa u umaku ispirjajte konzervirani grašak i sve skupa prelijte po pirjanom srcu. Izvrstan pridodatak pirjanom srcu jest pirjana riža ili pirjani krumpir.

SVINJSKA JETRA S MIRODIJAMA

Pripremite: 1/2 kg svinjskih jetara, 4 svježe rajčice (ili ukuhane), 3 žlice maslinova ulja, 2 vlasca, 1 režanj bijelog luka, malo zelenog peršina, grančicu majčine dušice, sol, papar i kocku šećera.

Jetra narežite na male kockice i bacite ih u kipuću vodu da kuhaju, ali samo jednu minutu. zatim ih operite u hladnoj vodi. Očistite kožice i kanaliće. Nasjeckajte na sitno sve mirisave trave i ispržite ih na maslinovu ulju. Dodajte jetru i ispržite je nekoliko minuta. Zatim dodajte rajčice i kocku šećera (ako je rajčica ukuhana gusto, razrijedite je s vodom). Pokrijte i stavite da se lagano kuha još pet minuta.

SVINJETINA U VINU

Pripremite: 2 velika svinjska odreska, sol, papar, 3 dkg suhe slanine, 4 dkg margarina, glavicu luka, 1 dcl bijelog vina, 1 dcl vrhnja.

Odreske natrljajte solju i paprom i u njih utisnite komadiće slanine. U tiganj stavite margarin, nasjeckani luk i vino, zatim odreske i pirjajte oko 40 minuta. Dodajte vrhnje i pustite da samo prekipi. Složite u zdjelu a od soka u kojem se peklo, uz dodatak brašna i eventualno začina, napravite umak i njime prelijte meso.

SVINJSKE UŠI NA ŽARU

Pripremite: 1/2 kg svinjskih ušiju, 1 list lovora, 1 žličicu papra u zrnu, sol, papar, 1/2 vezice zeleni, 1 litru vode, pola glavice luka, malo ulja, brašna i soli.

Kipućom vodom oparite oprane svinjske uši, pa ih onda temeljito očistite od dlaka. Očišćene uši stavite da se kuhaju u vodu sa zelenjem, paprom u zrnu, lovorovim listom, lukom. Vodu malo osolite i uši kuhajte

tri četvrti sata. Kuhane uši izvadite iz juhe, ohladite ih, premažite uljem, uvaljajte u osoljeno brašno i tako pripremljene pecite na vrlo vrućem roštilju dvadeset minuta.

SVINJSKI GULAŠ S KISELIM PAPRIKAMA

Pripremite: 1/2 kg svinjskog buta, 3 glavice luka, 1 mrkvu, 1 korijen od peršina, 2 kisele paprike, 2 žlice masti, sol, papar, crvene paprike.

Meso očistite, operite, izrežite na kockice i ispržite na masti. Isprženo meso izvadite iz masti pa na toj istoj masti ispržite luk izrezan na kolutove. Očistite mrkvu, peršin i kisele paprike, izrežite sve na uske rezance i stavite da se prži skupa s lukom. Kad paprike omekšaju, ponovo dodajte meso, osolite, opaprite, dodajte crvene paprike i malo vrele vode da pokrije meso. Gulaš se kuha na blagoj vatri dok meso omekša.

SVINJSKI KOTLETI NA SAMOBORSKI NAČIN

Pripremite: 70 dkg svinjskih kotleta, 10 dkg masti, 60 dkg krumpira, 1 dkg češnjaka, malo soli i peršina.

Meso operite, izrežite (dobit ćete otprilike 8 kotleta), zarežite mu rubove i istucite. Osoljeno meso ispržite na vreloj masti s obje strane da dobiju lijepu rumenu boju i izvadite iz masti. Tri četvrtine masti odlijte u drugu posudu gdje će se peći krumpir. U zdjeli u kojoj su se pržili kotleti na preostaloj masti propržite sitno kosani češnjak i peršin, zalijte ga kad zarumeni sa

2 dcl vode i prokuhajte nekoliko minuta. S ovim umakom zalijte kotlete koje ste složili u veću zdjelu i dodajte im pečene krumpire (veće, oguljene krumpire razrežite po dužini na četiri dijela i jednom poprijeko i osoljene ih ispržite na masti od kotleta, tako da budu rumeni). Zdjelu s mesom i krumpirom malo protresite i sve skupa pirjajte na umjerenoj vatri desetak minuta. Poslužite na većoj zdjeli; na kotlete složite krumpir, sve prelijte umakom u kojem se jelo pirjalo i pospite sitno kosanim peršinom.

SVINJSKA REBRICA U HLADETINI

Pripremite: 1/2 kg svježih svinjskih rebrica, 1 l vode, 1 luk, 1 mrkvicu, 1 list lovora, 5 zrna papra, sol, ocat, 8—10 listova želatine.

Skuhajte luk, mrkvicu, papar i lovor u slanoj vodi. Kada dobro zavre, dodajte rebrica narezana na komade. Kuhajte sve dotle dok se meso počne odvajati od kostiju. Odmjerite pola litre juhe, dodajte ocat i po potrebi papra da okus bude jak. U to dodajte razmekšanu želatinu. Meso složite u plitku zdjelu, obložite razrezanim lukom i mrkvicama, prelijte sokom i ostavite da se potpuno ohladi.

ŠIŠ ĆEVAP

Pripremite: 50 dkg masnije govedine bez kosti (vratine), 30 dkg svježih zelenih paprika, 40 dkg rajčica, 20 dkg luka, 40 dkg krumpira, 10 dkg masti, 1 dcl bijelog vina i sol.

Meso izrežite na manje komadiće kao da pripremate ražnjiće, paprike očistite od sjemenki i isto ih tako izrežite, a luk i krumpir na kolute debele otprilike pola centimetra. Sad na štapić nabadajte redom komadić mesa, paprike, luka, krumpira, rajčice. Štapiće složite u zdjelu jedan uz drugi (ne jedan na drugi), osolite ih, prelijte vrućom masti i pecite u pećnici četvrt sata, a zatim ih prelijte vinom i vodom i ostavite u pećnici da se još malo pirjaju.

TELEĆA GLAVA U HLADNOM KISELOM UMAKU

Pripremite: teleću glavu, vezicu zelenja za juhu, 3 tvrdo kuhana jaja, 1/8 l ulja, pola čaše bijelog vina, 3 kisela krastavca, senf, sol, papar.

Teleću glavu skuhajte u slanoj vodi kojoj ste dodali zelenje za juhu i 10—12 zrna papra. Kad je meso posve mekano, odstranite ga od kostiju, izrežite na tanke ploškice, poslažite u zdjelu i prelijte ovim umakom: bjelanjke tvrdo kuhanih jaja izrežite na sitne kockice, žutanjke istisnite, dodajte sol, papar, ulje, prema ukusu žlicu senfa, pola čaše bijelog vina i na kolutove izrezane krastavce. Po ukusu možete dodati još malo octa. Dobro izmiješajte i prelijte meso.

TELEĆA PEČENKA S TVRDO KUHANIM JAJIMA

Pripremite: teletine od buta ili lopatice, tvrdo kuhana jaja, ulje ili mast, sol.

Meso operite, razrežite i istucite tako da dobijete veliki odrezak. Posolite ga i po duljini sredine na njega složite 2 ili više tvrdo kuhanih jaja. Uvijeni odrezak zavežite koncem, stavite u lim, prelijte vrućom mašću i stavite da se peče. Dok se peče, zalijevajte ga vlastitim sokom ili juhom. Kad je pečeno, odstranite konac i režite na tanke ploške.

TELEĆA PLUĆICA

Pripremite: 1/2 kg plućica, 1/4 kg telećih jetara, teleći jezik i srce, 10 dkg ulja ili masti, 2 glavice luka, crvenu papriku, 2 dcl kiselog vrhnja, sok od 1 limuna i sol.

Na vrućem ulju ili masti propržite sitno kosani luk, a zatim mu dodajte izrezana plućica, jetra, jezik i srce. Iznutrice pržite na umjerenoj vatri a kad omekšaju, dodajte soli, crvene paprike, malo vode, limunova soka i na kraju kiselo vrhnje. Uz teleća plućica poslužite okruglice od kruha.

TELEĆA PLUĆICA NA KISELO

Pripremite: 3/4 kg telećih plućica, 4 dkg peršina, 3 dkg luka, 4 dkg mrkve, papra u zrnu, nekoliko lovorovih listova, slanu vodu (ocat). Za začin: 5 dkg masti, 5 dkg brašna, 1 kocku šećera, 1 dkg luka, zeleni peršin, limunov sok, sol, papar.

Očistite i operite plućica pa ih stavite da se kuhaju u slanoj vodi skupa sa zelenjem (peršin, mrkva), lukom, lovorom i nekoliko zrna papra. Kad su mekana, izrežite ih na rezance. Za to vrijeme napravite zapržak od sitno kosanog luka i brašna, dodajte mu pripremljenu kocku šećera i sitno kosani zeleni peršin, pa ga zalijte juhom u kojoj su se kuhala plućica. Osolite i opaprite prema ukusu, dodajte malo limunova soka ili octa i na kraju kuhana izrezana plućica.

TELEĆA ROLADA

Pripremite: 4 velika teleća odreska, sol, papar, senf, 5 dkg čiste slanine, 1 luk, 1 kiseli krastavac, 6 dkg masti, 3/8 l vode ili juhe, 1/8 l kiselog vrhnja, 1 žlicu brašna.

Odreske posolite, opaprite, tanko namažite senfom. Slaninu, krastavac i luk narežite na ploške i sve to složite na odreske. Od odrezaka zavijte roladu i krajeve pričvrstite čačkalicama da se ne otvaraju. Pržite ih na vreloj masti te zalijte kipućom vodom ili juhom i pirjajte još 30—45 minuta. Roladu zatim izvadite, u sok dodajte vrhnja s umućenim brašnom i držite na vatri da se zgusne pa tim umakom prelijte roladu.

TELEĆE PEČENJE S POVRĆEM

Pripremite: 1,5 kg teletine, sol, papar, 10 dkg masti, 1 crveni luk, 1 komadić celera, 4 žlice bijelog brašna, 1 žlicu octa, malo ulja, 2 žlice izribanog sira, 10 dkg maslaca. Od povrća cvjetaču i krumpir.

Teletinu natarite solju i paprom i stavite da se peče na vruću mast. Dodajte luk, celer, zalijte vodom i neka se sve skupa peče oko 2 sata. U međuvremenu od 4 žlice brašna, octa, ulja i izribanog sira pripremite smjesu koja se može mazati. Njome namažite meso i ostavite da se stvori kora. Pečeno meso stavite na pladanj i režite na režnjeve. Od masti na kojoj se meso peklo pripremite umak: najprije masti dodajte malo brašna, dolijte hladnu, a kad se zgusne, i toplu vodu. Povrće zalijte maslacem.

TELEĆI HRBAT

Pripremite: 1,5 kg telećeg hrpta, 3 dkg suhe slanine, papar, 6 dkg maslaca, 2 luka, zelenje za juhu, sol, 1/4 l kiselog vrhnja, malo mesne juhe, 1 čašu crvenog vina, 1 veliku žlicu »Maidine«.

Teleći hrbat očistite od kožice, nabodite ga suhom slaninom izrezanom na rezance, osolite i opaprite. U dugačkom limu zagrijte maslac, na to stavite hrbat te ga obložite ploškama luka i drugog zelenja. Ponovo osolite i zalijte s malo juhe, prelijte s vrhnjem i pecite otprilike 2 sata. Da bi sok bio gušći, u vino umiješajte škrob, izvadite meso i u sok dodajte vino sa škrobom (Maidinom) i stavite još malo u pećnicu. S obje strane hrptenjače izvadite meso, narežite ga na tanke kose ploške i složite na pladanj. Prelijte ga sokom ili ga posebno poslužite.

TELEĆI ODREZAK U UMAKU OD KOPRA

Pripremite: teleći odrezak po osobi, isto toliko kriški bijeloga kruha, 2 dcl vrhnja, brašno, kosane kapare, limunov sok, ulje.

Teleće odreske dobro istucite, na jednoj strani pospite brašnom i ispecite. Pomiješajte 2 dcl vrhnja s velikom žlicom brašna, dodajte malo kosanih kapara i limunov sok i to stavite u ulje na kojem ste pekli odreske, prokuhajte i dodajte isjeckanog zelenog peršina. Na krišku bijelog kruha (bez korice) stavite odrezak, prelijte umakom i još toplo poslužite.

TELETINA U ŽELATINI

Pripremite: 25 dkg telećeg mesa, struk ruzmarina, struk žalfije, 8 dkg maslaca, 1/4 čaše bijelog vina, drvene štapiće za pečenje ražnjića. Za želatinu: kutiju od 1/4 kg želatine, žličicu bijelog vina ili limunova soka. Za ukras: 2 kuhana jaja i mahune priređene na salatu.

Prema uputstvu na kutiji priredite želatinu i kad je gotova, dodajte joj vino ili limunov sok. Meso operite i očistite od kožica, izrežite ga na komadiće kao za ražnjiće i stavljajte na pripremljena drvca, tako da između svakog komadića mesa metnete malo ruzma-

rina i soli i čvrsto ih stisnite jedno uz drugo. Rastopite maslac, dodajte mu žalfiju i pržite ražnjiće dok se zarumene, zatim ih prelijte vinom i još malo popržite. Ražnjiće skinite sa štapića, stavite u zdjelu, prelijte hladnom želatinom i ukrasite ploškama kuhanih jaja i mahunama na salatu.

TIJESTO »À LA AMATRICIANA«

Pripremite: 60 dkg tijesta, 1 žlicu maslinova ulja, 1,5 dkg suhe slanine (carskog mesa), 50 dkg oguljenih rajčica, 5 dkg parmezana, papar.

Prvo načinite umak: izrežite carsko meso na tanke štapiće, prepržite ga na maslinovom ulju i dodajte mu oguljene rajčice i malo papra. Umak se kuha na umjerenoj vatri oko 15 minuta. Kuhanu vruću tjesteninu prelijte ovim umakom, pospite ribanim parmezanom i odmah poslužite. Umjesto svježih rajčica možete upotrijebiti i ukuhanu.

TIJESTO S RAGUOM OD KOBASICA

Pripremite: 30 dkg hrenovki ili debrecinki, 4 dkg masti, 4 žlice ribanog sira, sol, papriku, peršin i tijesto.

Dok se kuha slana voda za tijesto, spremite ragu: kobasice izrežite na tanke ploške i nekoliko minuta ih popržite na masti, pa im dodajte slatku papriku. Kuhano tijesto ocijedite i stavite u zdjelu. U spremljeni ragu dodajte sitno kosani peršin i zatim njime prelijte tijesto. Uz ovaj ragu poslužite ribani sir i salatu.

TULJČIĆI OD JETARA

Pripremite: 8 tanjih ploški teleće jetre, 8 ploški slanine, 4 oguljene rajčice, 1 veću glavicu luka, sol, papar, peršin, rižu i mrkvu.

Ploške jetre i slanine ispržite sa sitno kosanim lukom, a zatim dodajte i oguljenu rajčicu da se prži otprilike 5 minuta. Sve posolite i opaprite. Pržene ploške jetre ovijte prženim ploškama slanine u obliku tuljca pa ih složite na pirjanu rižu. Zdjelu ukrasite kuhanom mrkvom ili zelenom salatom, a tuljčiće pečenom rajčicom i sitno kosanim peršinom.

TULJČIĆI OD PARIŠKE KOBASICE

Pripremite: 8 tankih ploški pariške kobase, 3 jaja, 1 žlicu senfa, sol, papar, peršin, rotkvice.

Tvrdo kuhana jaja oljuštite i iskošite pa ih zatim izmiješajte sa senfom i sitno kosanim peršinom te začinite solju i paprom. Ovom smjesom premažite ploške kobase koje zatim smotajte u tuljčić i poslužite s rotkvicom i kiselim krastavcima.

UŠTIPCI OD ŠUNKE

Pripremite: 30 dkg protisnutog krumpira, 10 dkg maslaca, 30 dkg brašna, 2 dkg kvasca, 4 žutanjka, mlijeko, sol. Za nadjev: 1 teleći mozak, 15 dkg šunke, 1 jaje, mast, luk.

Krumpir skuhajte, ogulite, protisnite i izvažite. U brašno stavite žutanjke, otopljeni maslac, u mlijeku razmućeni kvasac, krumpir i malo soli. Dobro promiješajte, umijesite tijesto i ostavite ga da stoji pokriveno. U međuvremenu na masti prepržite iskosani luk, na tome prepecite očišćeni mozak. Na kraju dodajte nasjeckanu šunku, jaje i papar. Tijesto razvaljajte, izrežite uštipke. Na polovicu stavite nadjev i svaki uštipak poklopite drugim i slijepite. Pržite ih kao pokladnice i pospite naribanim parmezanom.

ŽEMLJE NADJEVENE MOZGOM

Pripremite: žemlje, šalicu mlijeka, teleći mozak, 3 žlice masti ili ulja, pola glavice luka, 2 jaja, sol, papar, mrvice.

Dvije ili tri žemlje nakvasite u mlijeku. Uzmite teleći mozak, operite ga vrelom vodom i očistite od žila i opne. U zdjeli zagrijte žlicu masti i upržite pola glavice sitno kosanog luka. Na uprženi luk dodajte sitno izrezani mozak, propržite ga, osolite, opaprite i na kraju dodajte razmućeno jaje. Ovim nadjevom nadjenite žemlje, pa ih zamočite u razmućeno jaje, uvaljajte u mrvice i pržite na vrućoj masti ili ulju. Kad žemlje zarumene, izvadite ih iz zdjele, složite na pladanj i ukrasite listovima zelene salate.

JELA BEZ MESA

BEČKI SALENJACI

Pripremite: 15 dkg slanine, glavicu luka, 25 dkg brašna, 1 žličicu praška za pecivo, malo soli, 1 bjelanjak, 4—5 žlica vode.

Na vrućoj slanini pržite luk dok postane svijetložut a zatim ga uklonite s vatre i pustite da se dobro ohladi. Brašno, prašak za pecivo i sol izmiješajte, dodajte bjelanjak, vodu, prženu slaninu i luk i umijesite prhko tijesto. Tijesto pustite da miruje, a nakon toga ga razvaljajte, izrežite krugove, premažite žutanjkom, pospite kuminom i pecite oko 10 minuta na jakoj vatri.

CICVARA

Pripremite: 1 l kiselog vrhnja, 10 dkg brašna, sol.

U vatrostalnu zdjelu stavite vrhnje i sol, pa stalno miješajući dodavajte brašno tako da smjesa bude posve glatka. Sad zdjelu stavite na štednjak i miješajte dok postane gusta i dok se masnoća odvoji od tijesta. Cicvaru poslužite još vruću a kao prilog možete poslužiti zelenu salatu.

CRVENI NAMAZ OD SIRA

Pripremite: 10 dkg maslaca, ili margarina, 15 dkg kravljeg sira, 2 žlice majoneze, 3 žlice ukuhane rajčice, sol, crvenu papriku, šećer.

Vilicom zdrobite maslac i sir i zatim dobro umiješajte da nastane glatka krema. U to dodajte majonezu i rajčice, osolite i opaprite. Ako je suviše oštro, prema ukusu dodajte malo šećera.

ĐAVOLJE OKO

Pripremite: 8 jaja, kilogram kisele salate (zakiseljene paprike, zelene rajčice, krastavce, luk) 6 bjelanjaka, tri žutanjka, 10 dkg maslaca, 2,5 dkg parmezana, sol, papar.

Stavite kiselu salatu u vruću vodu da zakuha, a zatim je sameljite na stroju za mljevenje mesa. Začinite smjesu paprom i solju i dodajte tri žutanjka. Sve skupa stavite u zdjelu od vatrostalnog stakla koju ste namazali s malo maslaca. Na ovu smjesu razbijte osam jaja. Zamutite čvrsti snijeg od 6 bjelanjaka i izmiješajte ga s pjenasto zamućenim maslacem (6 dkg) u koji ste zamiješali ribani sir i dodali malo soli. Sve skupa malo promiješajte i prelijte u zdjelu uz jaja. Pecite u pećnici na umjerenoj vatri otprilike četvrt sata.

GNIJEZDA OD KRUMPIRA

Pripremite: 3/4 kg krumpira, 3 jaja, 8 dkg maslaca, sol, papar, 2 žlice brašna.

Krumpire ogulite i stavite ih kuhati u slanu vodu. Kad su za dvadesetak minuta kuhani, ocijedite ih i protisnite da dobijete pire. U to dodajte maslac, papar i posudu stavite na slabu vatru. Čvrsto miješajte, a zatim dodajte još 2 jaja koja ste prethodno tukli vilicom kao za kajganu. Još neko vrijeme miješajte na vatri. Lim namažite maslacem i pospite brašnom i na njega stavite pire u obliku gnijezda, a u udubljenu sredinu stavite treće, također stučeno jaje, a zatim stavite pet minuta u vrlo vruću pećnicu.

JAJA »À LA KARDINAL«

Pripremite: 4 jaja, 4 rajčice, 2 pune žlice ulja, sol, papar, tamjan.

Operite rajčice i odrežite im gornji dio (do 2/3 rajčice), izvadite sredinu iz rajčica i na dno stavite malo tamjana (ako volite tu mirodiju). Zatim rajčice složite u zdjelu od vatrostalnog stakla u koju ste već stavili ulje i pustite da se peku otprilike pet minuta. Poslije toga stavite u svaku rajčicu jedno jaje i pecite u pećnici sve dok se jaja stisnu. Prije služenja jaja ukrasite peršinom.

JAJA NA AMERIČKI NAČIN

Pripremite: 4 jaja, hrenovke ili kobasice, 4 rajčice, dvije pune žlice ulja, sol, papar.

Izrežite rajčice na tanje ploške. Očistite i razrežite hrenovke ili kobasice i ispecite ih na roštilju ili u tavi. Jaja ispecite na oko u zdjeli s mnogo ulja, posolite, opaprite i stavite na tanjur.

JAJA KAO PAŠTETA

Pripremite: 3 tvrdo kuhana jaja, 1 slanu srdelu, 5 dkg maslaca, žličicu senfa, limunov sok, sol.

Tvrdo kuhane žutanjke zdrobite i dobro izmiješajte sa senfom i kosanom i očišćenom srdelom. Maslac pjenasto umutite, dodajte mu limunov sok i primiješajte žutanjcima i sardelici. Smjesu ponovo dobro izmiješajte. Odozgo pospite sitno isjeckanim bjelancima.

JAJA KAO NAMAZ

Pripremite: 3 tvrdo kuhana jaja, 2 žlice majoneze, žlicu senfa i sol.

Očistite 3 tvrdo kuhana jaja, odvojite bjelanjke od žutanjaka. Zgnječenim žutanjcima dodajte dvije žlice majoneze, jednu žlicu senfa i malo soli, a zatim i sitno kosane bjelanjke. Smjesu dobro izmiješajte drvenom kuhačom.

JAJA NA ENGLESKI NAČIN

Pripremite: 4 jaja, 2,5 dkg maslaca, sol, papar.

Odvojite žutanjke od bjelanjaka, pa od bjelanjaka istucite čvrsti snijeg. Uzmite zdjelu od vatrostalnog stakla, na dno stavite maslac, a snijeg razdijelite u četiri hrpice. U svaku hrpicu stavite po jedan žutanjak. Posolite i opaprite i zdjelu stavite u pećnicu da se jaja malo zapeku.

JAJA NA ŠVICARSKI NAČIN

Pripremite: 4 žemlje, 20 dkg trapista, 2 jaja, maslaca.

Lim dugoljasta oblika namažite maslacem i slažite tanke kriške žemlje, na njih kriške sira. To prelijte umućenim i posoljenim jajima (kojima možete dodati 2 žlice mlijeka) i pecite u pećnici dok se jaja stvrdnu. Poslužite toplo.

JAJA PUNJENA

Pripremite: 8 jaja, 1 dcl ulja, 1 limun, 1 žlicu vrhnja, 2 žlice senfa, 1 dkg kapara, papar, sol.

Šest jaja tvrdo skuhajte, ogulite ih i razrežite po dužini. Žutanjke izvadite, istisnite i pomiješajte s majonezom koju ćete napraviti od sirova žumanjca i 1 dcl ulja. U smjesu majoneze i istisnutih jaja dodajte sok od pola limuna, senf, kapare, kiselo vrhnje i prema ukusu soli i papra. Ovim nadjevom nadjenite polovice jaja, a od limunove korice izrežite prutiće kojima ćete ih ukrasiti tako da izgledaju poput košarica. Zdjelu na kojoj ćete ih poslužiti ukrasite lijepim, zdravim listovima salate.

JAJA S LISNATIM TIJESTOM

Pripremite: 15 dkg brašna, 7,5 dkg maslaca, 6 jaja, 2 dkg maslaca, sol, papar, peršin, luk, parmezan.

Od brašna i maslaca napravite prhko tijesto i razdijelite ga u četiri dijela. Maslacem namažite dno malih zdjelica ili tava i prekrijte ih tijestom. Razmutite jedno jaje i njime premažite tijesto koje zatim stavite da se peče u toploj pećnici otprilike 10 minuta. Iskošite glavicu luka srednje veličine i peršina pa sve skupa zažutite na maslacu. S ovom smjesom premažite pečeno tijesto, a u sredinu razbijte jedno cijelo jaje, osolite ga, opaprite i pospite ribanim sirom. Tavice ponovo stavite u pećnicu na pet minuta. Prije služenja pospite ih sitno kosanim kuhanim jajetom i ukrasite peršinom.

JAJA U KISELOM VRHNJU

Pripremite: 4 jaja, 1/2 dcl kiselog vrhnja, 2,5 dkg maslaca, 3 dkg ribanog sira, malo mrvica, peršin, sol, 3 srdelice iz ulja.

U vatrostalnu staklenu zdjelu stavite vrhnje, pa na vrhnje oprezno stavite jaja (pazite da se ne razliju), osolite ih i pospite kosanim srdelicama, ribanim sirom, sitno kosanim peršinom i mrvicama. U posebnoj zdjelici rastopite maslac i prelijte ga preko začinjenih jaja. Zdjelu stavite u pećnicu i jaja pecite dok se stvrdnu.

JAJA U MAJONEZI S RAJČICOM

Pripremite: 2 žlice majoneze, 6 žlica vrhnja, 3 žlice ukuhane rajčice, sol, 4—8 jaja, vlasac.

Majonezu, vrhnje i konzerviranu rajčicu dobro izmiješajte, osolite i stavite u duboku zdjelu i unutra poslažite kuhana jaja. Prije služenja pospite isjeckanim vlascem.

JAJA U PEĆNICI

Pripremite: 6 jaja, 5 žlica kiselog vrhnja, 2 žlice senfa, sol, papar, malo maslaca.

Od bjelanjaka istucite čvrsti snijeg. U posebnoj posudi dobro pomiješajte vrhnje, sol, papar i senf i to polagano umiješajte u snijeg. Vatrostalnu posudu namažite maslacem i u to ulijte mješavinu. Po površini rasporedite vrlo oprezno žlicom žutanjke da se ne raspadnu. Stavite peći u vrlo vruću pećnicu. Poslužite odmah čim požuti, jer jelo nabuja, a ako dulje stoji, opet splasne.

JAJA U UMAKU OD SENFA

Pripremite: 2 žlice maslaca ili margarina, 2—3 žlice brašna, 2 žlice juhe (od kocke), 1 čašu vina, 4 žlice oštrog senfa, sol, šećer, limunov sok, 1 žlicu slatkog vrhnja, 8 tvrdo kuhanih jaja, peršin.

Maslac ili margarin rastopite u zdjeli, pa dodajte brašno, stalno ga miješajući. Zatim dodavajte žlicu po žlicu vruće juhe uz stalno miješanje. U umak zatim dodajte vino i ostavite da prokuha nekoliko minuta. Na kraju u umak dodajte senf, sol, malo šećera, nekoliko kapi limunova soka i sve skupa dobro promiješajte. U gotov umak dodajte vrhnje i jaja izrezana na ploške. Prije nego što umak poslužite, neka malo odstoji, a onda ga ukrasite peršinom. Uz ovaj pikantan umak s jajima poslužite kuhani krumpir.

KRUMPIR SA SIROM

Pripremite: 1 kg krumpira, ½ kravljeg sira, ¼ kg suhe slanine.

Oprani krumpir skuhajte u kori, pa ga zatim ogulite i izrežite na ploške. Slaninu izrežite na tanke listiće pa njome obložite zdjelu u kojoj ćete prepeći krumpir sa sirom. Sad na slaninu slažite red krumpira, pa red sira, dok sve utrošite a na kraju jelo prekrijte listićima suhe slanine. Zdjelu stavite u pećnicu i pecite dok krumpir i slanina zarumene.

LJETNA PAŠTETA

Pripremite: 12,5 dkg brašna, 1 žličicu praška za pecivo, 7,5 dkg maslaca, sol, 1 jaje. Za nadjev: 1 glavicu luka, 1 žlicu maslaca, 25 dkg šampinjona, 12,5 dkg šunke, 2 jaja, ⅛ l kondenziranog mlijeka, 25 dkg mašnijeg sira, papar. Za ukras: 1 rajčicu, 1 tvrdo kuhano jaje, peršin.

Od prosijanog brašna, tankih listića maslaca, praška za pecivo, jaja i malo soli umijesite prhko tijesto. Tijesto ostavite da počiva oko pola sata, zatim ga razvaljajte i stavite u pliću zdjelu. Tijesto pecite deset minuta u vrućoj pećnici, a za to vrijeme ispirjajte na maslacu (oko 10 minuta) sitno kosani luk i šampinjone izrezane na tanke listiće. U pirjane šampinjone, pošto ste zdjelu sklonili sa štednjaka, dodajte na kockice izrezanu šunku i sir, mlijeko, razmućena jaja, papar i ako je potrebno, malo soli i sve skupa prelijte preko pečenog tijesta. Zdjelu ponovo stavite u pećnicu na umjerenu vatru i pecite opet oko pola sata.

Pošto ste paštetu izvadili iz zdjele, ukrasite je rajčicom, kuhanim jajima i s mnogo kosanog i nekosanog peršina.

MAĐARSKI NABUJAK OD KRUMPIRA

Pripremite: 1 kg krumpira, 8 jaja, 2 glavice luka, 2 žlice ulja, 1 vezicu peršina, 4 rajčice, sol i papar, 1/4 litre mlijeka, 5 dkg ribanog sira, 1 žlicu maslaca ili margarina.

Krumpir skuhajte u kori (ne smije se prekuhati) pa ga ogulite i izrežite na ploške. Tvrdo kuhana jaja i rajčice izrežite na ploške, a luk izrezan na kolute propirajte na ulju i pomiješajte sa sitno kosanim peršinom. Oblik za nabujak namažite maslacem ili margarinom i onda u nj složite krumpir, luk, jaja rajčice, tako da na vrhu nabujka bude krumpir. Dok slažete povrće, svaki red malo osolite, opaprite, pospite peršinom, a onda cijeli nabujak prelijte mlijekom u koje ste umiješali ribani sir. Ostatak maslaca odnosno margarina stavite na preliveni nabujak i pecite ga u vrućoj pećnici 45 minuta.

»MIMOZA« ZAKUSKA

Pripremite: jaja, majonezu, veće listove salate.

Jaja stavite da se tvrdo iskuhaju i pod tekućom hladnom vodom ih ogulite. Jaja raspolovite i izvadite im žumanjce, a u bjelanjke stavite majonezu pa ih složite na oprane lijepe listove salate tako da svaka polovica jaja s majonezom dođe na posebni list salate. Izvađene žutanjke protisnite i njima pospite jaja.

PITA S LUKOM

Pripremite: za tijesto — 25 dkg brašna, 1/2 omota praška za pecivo, 25 dkg protisnutog krumpira, 1 jaje, 10 dkg maslaca. Za nadjev — 5 glavica luka, 1 jaje, nasjeckanu pileću ponutricu.

Dobro promiješajte brašno i prašak za pecivo, istisnite skuhani i oguljeni krumpir. Tada dodajte maslac, jaje i sol. Razvaljajte tijesto i podijelite ga u dva dijela i ostavite da stoji. U međuvremenu priredite nadjev: na ulju ispržite grubo narezan luk da lijepo požuti, u to umiješajte jaje i posve sitno nasjeckanu ponutricu. Na lim stavite polovicu tijesta da se u vrlo vrućoj pećnici dopola ispeče. Zatim stavite nadjev, prekrijte drugom polovinom tijesta i stavite da se dokraja ispeče.

PUNJENI KRUMPIR NA LOVAČKI NAČIN

Pripremite: 6 krumpira jednake veličine, 3 jetre od živadi, 15 dkg gljiva, 3 dkg maslaca, 1 žlicu ulja, 1 žlicu ukuhane rajčice, sol, papar, muškat, malo senfa, 2 žlice mrvica, 2 dkg maslaca.

Krumpire dobro operite četkicom, stavite ih u pećnicu da se na slaboj vatri peku oko sat. Zatim ih polegnite, s gornje strane odstranite koru, žličicom izdubite sredinu. Jetra sameljite i prepržite na maslacu i ulju, dodajte nasjeckane gljive (nekoliko lijepih plošaki ostavite u komadu za ukras), dodajte sol i papar, na kraju rajčicu, senf i muškat. Nadjenite krumpire i navrh stavite komadić maslaca te plošku gljive. Na umjerenoj vatri pecite ih u pećnici 10 minuta.

RIŽA NA DALMATINSKI NAČIN

Pripremite: glavicu crvenog luka, 10 dkg slanine, 45 dkg riže, sol, papar, sok od rajčice, ribani sir.

Na ulju pirjajte sitno izrezani luk i sitno kosanu slaninu. Zatim dodajte opranu i očišćenu rižu, nalijte vode ili juhe (od kocke), posolite i opaprite. Za vrijeme kuhanja dodajte sok od rajčice. Prije služenja rižu pospite ribanim sirom.

RIŽA S KRUMPIROM

Pripremite: 40 dkg riže, 1 kg krumpira 3 dcl ulja, zeleni peršin, češnjak, sol, papar.

Očišćenu rižu operite, oguljeni krumpir izrežite na tanke ploške i operite, a češnjak i peršin sinto iskošite. Peršin i češnjak ispržite na vrućem ulju, a u drugu zdjelu, po mogućnosti od vatrostalnog stakla, stavite malo ulja i slažite red krumpira, red riže, a svaki red pospite prženim češnjakom i peršinom, prelijte vrućim uljem, te dodajte soli i papra. Na dnu i na vrhu složenca treba da bude krumpir. Složenac zatim dolijte vrućom vodom i stavite u pećnicu da se ispeče.

RIŽA S PAPRIKAMA I RAJČICAMA

Pripremite: 1/4 kg salate od svježih paprika, 1/4 kg riže, lišće zelene salate.

Od zelenih i crvenih paprika i režnjeva luka pripravite salatu i ostavite u zdjelici. Za to vrijeme kuhajte rižu, pa kad se ohladi, pomiješajte je sa salatom od paprike. Ako je potrebno, dodajte još malo octa, ulja i soli. Dodate li ovoj salati kockice sira ili komadiće tunjevine iz konzerve, bit će vrlo pikantna. Rižu s paprikama poslužite na opranom lišću salate.

RIŽA S RAJČICOM

Pripremite: 25 dkg riže, 3 dkg masti ili ulja, 3 dkg luka, 5 dkg ukuhane rajčice, sol, »Vegetu«.

Na ulju ili masti propržite glavicu luka, dodajte očišćenu, opranu i osušenu rižu. Rižu zalijte s dvostrukom količinom vode u kojoj ste razmutili rajčicu. Kad je riža napola kuhana, dodajte joj žlicu »Vegete« i ako je potrebno, još malo soli.

RIŽA SA SIROM

Pripremite: 45 dkg riže, 10 dkg slanine, 1 srednju glavicu luka, ulje ili mast, rajčicu, sol, papar, sir.

Na ulju ili masti ispirajte sitno kosani luk, a zatim dodajte sušenu slaninu izrezanu na male komadiće. Kad se slanina isprži, dodajte opranu rižu i zalijte je rajčicom razmućenom u vodi. Kad je riža mekana (ne smije se raskuhati), uklonite je sa štednjaka i šalicom od bijele kave napravite kupčiće. Uz rižu poslužite ribani sir.

SLANA PARIŠKA TORTA

Pripremite: 2 žemlje 1/8 litre mlijeka, 7 dkg maslaca ili margarina, 3 jaja, 12 dkg ribanog sira i grubo mljevene mrvice.

Žemlje stavite da se razmoče u mlijeku, pa im onda dodajte 1 dkg maslaca ili margarina. U posebnoj zdjeli pjenasto umutite 3 žutanjka sa 7 dkg maslaca ili margarina i ovoj smjesi dodajte raskvašene protisnute žemlje. Pošto ste smjesu izmiješali, dodajte joj ribani sir, po potrebi malo soli i papra i na kraju čvrsti snijeg od 3 bjelanjka. Kalup ili zdjelu u kojoj ćete peći tijesto namažite maslacem odnosno margarinom i pošto ste ga posuli grubo mljevenim mrvicama, stavite u nj tijesto i onda ga pecite u pećnici 20 minuta. Ovu slanu parišku tortu poslužite toplu uz razna pečenja u umaku

ŠPAGETI S RAJČICAMA

Pripremite: 1/2 kg špageta, 1/2 kg rajčica, 1/2 dcl ulja, peršin, sol, papar i češnjak.

Špagete stavite da se kuhaju u kipuću osoljenu vodu. Zrele rajčice oparite i ostavite nekoliko minuta u vodi pa im zatim ogulite kožicu. Na vrućem ulju ispirjajte sitno kosani češnjak i peršin te izrezane rajčice. Osolite i opaprite prema ukusu, pa kad je umak gotov (treba ga pirjati oko pola sata), prelijte njime ocijeđene špagete.

ŠTRUKLJI OD KRUMPIRA SA ČVARCIMA

Pripremite: 1 kg krumpira, 2 jaja, žlicu masti, čvarke, brašno.

Kuhani krumpir ogulite i istisnite, dodajte 2 jaja i toliko brašna da se može umijesiti glatko krumpirovo tijesto. Tijesto razvaljajte, pospite ugrijanim čvarcima, savijte i stavite u mokri ubrus. Ubrus zavežite i stavite štruklje kuhati pola sata u slanu vodu. Kad su gotovi, izrežite ih na komade i odozgo pospite ugrijanim čvarcima.

VARIVO OD KRUMPIRA

Pripremite: 1 kg krumpira, 4 dkg masti, 3 dkg brašna, 2 dkg luka, sol, papar, lovorov list, crvenu papriku, ocat.

Oguljen i oprani krumpir izrežite na veće komade i stavite na zapržak s već ispršenim sitno kosanim lukom. Zatim dolijte vode, dodajte soli, crvene paprike, malo papra i lovorov list i kuhajte varivo dok krumpir omekša. U gotovo varivo prije služenja dodajte malo octa.

VARENAC (PUDING) OD MAKARONA

Pripremite: 6 dkg margarina, 3 dkg brašna, 2 dkg luka, 1/4 l kiselog vrhnja, 3 žutanjka, 8 dkg ribanog sira, snijeg od 3 bjelanjka, 20 dkg makarona, 15 dkg suhog mesa ili šunke.

Maslac pomiješajte s vrhnjem, sitno kosanim lukom i sve skupa stavite na štednjak da smjesa zakuha, pa je zatim uklonite s vatre i stavite da se ohladi. Skuhajte makarone (poslije ih možete izrezati na manje komade), a kuhano suho meso odnosno šunku sitno iskošite. U ohlađenu smjesu maslaca i vrhnja zamiješajte žutanjke i ribani sir, a na kraju dodajte i čvrsti snijeg od bjelanjaka. U margarinom ili uljem namazani i brašnom posuti oblik stavite prvo malo smjese sa sirom, pa makarone, pa kosano suho meso i tako redom dok sve utrošite. Nastojte da vam na vrhu bude smjesa sa sirom! Zatvorite posudu za varenac i kuhajte ga na pari oko jedan sat.

VARENAC (PUDING) OD TVRDOG SIRA

Pripremite: 2 žlice maslaca, 3 žlice brašna, 1 šalicu mlijeka, 1/4 kg ribanog sira (kačkavalja, sira za ribanje) 3 žutanjka, 3 bjelanjka.

Rastopite u zdjelici žlicu maslaca pa kad se dobro zagrije, dodajte 3 žlice brašna. Ispržite brašno, ali pazite da ne požuti, pa mu dodajte mlako mlijeko, stalno miješajući. kako se ne bi napravile grudice. Pošto se umak skuhao, ostavite ga da se ohladi pa tek onda dodajte 1/4 kg ribanog sira, 3 žutanjka i čvrsti snijeg od 3 bjelanjka. Smjesu malo promiješajte i stavite u maslacem namazani oblik da se peče (može se peći u pećnici na blagoj vatri ili kuhati na pari). Kad je varenac gotov (kuha se, odnosno peče oko jedan sat), istresite ga na tanjur, pospite ribanim sirom i prelijte rastopljenim maslacem.

ZELENI REZANCI S MASLACEM I PARMEZANOM

Pripremite: 60 dkg rezanaca sa špinatom, 10 dkg maslaca, 5 dkg parmezana.

Umjesto s vodom rezance umijesite s kuhanim istisnutim špinatom, pa ih stavite u kipuću usoljenu vodu i kuhajte u poklopljenoj zdjeli sedam minuta. Kušajte ih nakon pet-šest minuta, jer se rezanci ne smiju prekuhati! Ocijedite ih i dodajte im pripremljeni maslac. Rezance miješajte dok se maslac posve rastopi, a zatim ih pospite ribanim parmezanom.

ZELENI ŠPAGETI

Pripremite: 20 dkg špageta, 30 dkg špinata, ribani sir, sol, maslac, papar.

U slanoj vodi skuhajte posebno špagete, posebno špinat. Špagete ocijedite i operite u hladnoj vodi. Špinat također ocijedite i nasjeckajte (ili protisnite), te pomiješajte špinat i špagete. Zamastite maslacem, osolite, opaprite i prije služenja obilno pospite ribanim sirom.

JELA OD POVRĆA

ALZAŠKO KISELO ZELJE

Pripremite: 2 kg kiselog zelja, 8 duguljastih krumpira, 1/2 kg suhe slanine, 1/2 kg suhog mesa, 16 hrenovki, mast, 2 crvena luka, čašu jakog bijelog vina, lovor, majčinu dušicu, borovicu. (Ova količina je za 8 osoba.)

Kiselo zelje operite pod tekućom hladnom vodom da ne bi bilo suviše kiselo. Stavite ga zatim u kipuću vodu i kuhajte 5 minuta a zatim ocijedite. Zemljanu posudu ili lim namažite mašću i obložite kožicama slanine. Složite zelje pomiješano s narezanim lukom, dodajte majčinu dušicu, lovor, bobice borovice te narezanu slaninu i meso. Poprskajte vodom i vinom. Pokrijte i stavite u pećnicu da se na vrlo slaboj vatri peče dva sata. Na zelje složite oguljeni krumpir i stavite da se peče još 45 minuta. Jelo se ne smije miješati. Hrenovke treba staviti u hladnu vodu i pustiti ih da zavru. Odmah ih izvadite pa i njih složite na zelje i stavite još 15 minuta u pećnicu.

ARTIČOKI

Pripremite: 8—10 artičoka, sol, papar, zeleni peršin, češnjak, mrvice.

Mladim artičokima prorežite vrškove, operite ih, raširite im listiće, osolite, opaprite, dodajte maslaca ili dobro ulje sa sokom od češnjaka. Složite ih u posudu namazanu maslacem, dolijte malo juhe i pirjajte ih pokrivene oko 2 sata, a malo prije nego što budu gotove, dodajte mrvice.

BIJELI GRAH PRIPREMLJEN U PEĆNICI

Pripremite: 75 dkg bijelog graha, 30 dkg suhe slanine, male kobasice, ostatke pečenja, dva režnja češnjaka, peršin, lovor, majčinu dušicu, mrvice, 4 žlice ukuhane rajčice.

Ako je grah vrlo suh, prethodno ga namočite, a zatim ga stavite kuhati u 2 litre kipuće vode skupa sa slaninom, ostacima mesa te lovorom, peršinom i majčinom dušicom. To se kuha na vrlo slaboj vatri (tako da vrije samo na jednom mjestu površine) dva sata. Posolite vrlo malo (slanina je slana). Dodajte kobasice i 2 žlice ukuhane rajčice i pustite da kuha još jedan sat. Zatim u zemljanu (ili vatrostalnu) posudu slažite red graha, red slanine, red graha, a navrh stavite kobasice. Preostale 2 žlice ukuhane rajčice razrijedite sa sokom od pečenja i time prelijte jelo, pospite mrvicama i prepecite u pećnici 15 minuta. Jelo se može prirediti dan ranije, a prije služenja ga samo podgrijte u pećnici.

BOB S JANJETINOM ILI TELETINOM

Pripremite: 1/2 kg mladog boba, 35 dkg janjetine ili teletine, 3 dkg masti, 10 dkg crvenog luka, 4 dkg suhe slanine, peršin, papar, sol.

Na masti ili ulju ispržite kosani luk i kosanu slaninu a zatim dodajte meso izrezano na kockice i pirjajte ga uz dodavanje vode. Operite bob i iskošite peršin i dodajte mesu pa osolite i opaprite. Sve skupa pirjajte dok meso i bob omekšaju.

CRVENI BORŠČ

Pripremite: 15 dkg slanine, 4 luka, 4 lista kupusa, 4 velike cikle, 2 dcl kiselog vrhnja, sol, papar.

U posudu stavite malo ulja i ispržite slaninu narezanu na kockice. Dodajte nasjeckani luk i sitno nasjeckane listove kupusa. Kada sastojci počnu žutjeti, dodajte ciklu narezanu na kockice. Posolite i opaprite, dodajte vruće vode i ostavite 1/2 sata da kuha, zatim dodajte vrhnje.

CVJETAČA NA GRČKI NAČIN

Pripremite: 1/2 čaše ulja, 1 čašu bijelog vina, sok od 1 limuna, zeleni peršin, celer, majčinu dušicu, 2 žlice ukuhane rajčice, 1/4 l vode, 1 veliku cvjetaču.

U posudu stavite ulje i sve ostale sastojke, osim cvjetače. Dobro osolite i opaprite i ostavite da se kuha

10 minuta. Cvjetaču operite, razdijelite je u cvjetiće i dodajte u sok. Neka kuha 25 minuta. Poslužite posve svježe.

CVJETAČA S UMAKOM

Pripremite: $1\frac{1}{2}$ kg cvjetače, 6 dkg maslaca, 3 dkg brašna, malo mlijeka, 2 dkg ribanog sira, 4 dkg maslaca, limunov sok, sol.

Očistite i operite cvjetaču i stavite da se kuha u kipuću posoljenu vodu. Kad je cvjetača mekana, prelijte je krem-umakom i stavite u pećnicu. Kad zažuti, otprilike poslije deset minuta, pospite je ribanim sirom, prelijte vrućim maslacem i onako vruću poslužite. Krem-umak priredit ćete ovako: na maslacu (4 dkg) popržite brašno i zalijte s malo hladna mlijeka. Zatim dodajte još malo toplog mlijeka i ostavite da kuha nekoliko minuta. Kad je umak gotov, dodajte mu malo limunova soka i posolite ga prema ukusu.

FINO VARIVO

Pripremite: 1/2 kg graška, 1/2 kg korabice, 1/4 kg mrkvice, 3 dkg masti, 2 dkg brašna, sol, papar, zeleni peršin. 1 dkg šećera.

Operite i očistite mrkvicu i korabicu, izrežite na rezance i stavite na mast ili ulje sa zažućenim šećerom. U pokrivenoj posudi pirjajte povrće, dodajte grašak (za onaj iz konzerve bit će potrebno mnogo manje vremena da omekša, negoli mrkva i korabica). Kad je povrće mekano, pospite varivo brašnom, dodajte vode

i sve skupa još malo prokuhajte. Posolite i opaprite prema ukusu i prije služenja dodajte sitno kosani peršin.

FIRENTINSKE PALAČINKE SA ŠPINATOM

Pripremite: 1 kg špinata, 6 dkg maslaca, sol, papar, 1 srednju glavicu luka, režanj bijelog luka, 20 dkg mljevenog mesa. 2 žličice ukuhane rajčice. Za palačinke: 20 dkg brašna. sol. 2,5 dcl mlijeka ili vode, ulje, 10 dkg naribanog parmezana.

Razbijte jaja, dodajte brašno, pa sol i vodu i izradite tijesto za palačinke. Ostavite da stoji. Operite i očistite špinat i 8 minuta ga kuhajte u kipućoj vodi. zatim ga ocijedite i 5 minuta prepržite na 3 dkg maslaca. Osolite i opaprite Očistite i narežite luk i češnjak, prepržite na 3 dkg maslaca, dodajte rajčicu i meso, osolite i opaprite. Ispecite deblje palačinke. složite ih jednu na drugu u obliku torte. Između stavljajte špinat posut parmezanom Navrh stavite meso i sve skupa pospite ostatkom parmezana. Poslužite odmah ili do serviranja stavite u toplu pećnicu.

FRANCUSKI BIJELI GRAH

Pripremite: 40 dkg bijelog graha, sol, papar, 1 list lovora. majčine dušice, 2 vezice zelenja za juhu, pola glavice bijelog luka. 1 zelenu papriku. 4 male kobasice za kuhanje, vlasac, 2 luka.

Oprani grah namočite preko noći u 3 litre vode da omekša i u toj vodi stavite da se kuha. Dodajte sol i papar, lovor i ostale mirodije i kuhajte jedan sat. Ze-

lenje za juhu očistite, operite i narežite na velike komade te dodajte u juhu. U tavi zagrijte ulje, ispržite isjeckani luk i češnjak. Na dugoljaste kriške narežite očišćenu papriku, stavite je na luk i pržite još 10 minuta. Sve dodajte grahu, a 15 minuta prije služenja stavite kobasice da se skuhaju. Na kraju pospite nasjeckanim vlascem.

FRANCUSKI KRUMPIR

Pripremite: 1 kg krumpira, 4—5 jaja, 5 dkg masti, 2 dcl vrhnja ili mlijeka, sol.

Kuhani krumpir i tvrdo kuhana jaja izrežite na ploške debele otprilike jedan centimetar. U namazanu zdjelu slažite red krumpira, red jaja, soleći malo svaki red. Kad ste sve složili, zalijte to vrhnjem ili mlijekom i zdjelu stavite u pećnicu na umjerenu vatru da se krumpir zapeče i zarumeni. U francuski krumpir, što doduše ne odgovara originalnom receptu, možete staviti i srijemske kobasice izrezane na tanke ploškice.

GNIJEZDA OD RAJČICA

Pripremite: 4 velike tvrde rajčice, 4 jaja, 4 žlice kiselog vrhnja, luk, vlasac, sol, papar, maslac.

Očistite, izdubite i posolite rajčice te ih stavite na lim namazan maslacem da se 8 minuta peku u pećnici. Odstranite sok i premjestite rajčice na čisti lim namazan maslacem. U svaku rajčicu stavite jaje (pazite da se žutanjak ne razlije) i prelijte vrhnjem kojem ste dodali sol, papar, nasjeckani (vrlo sitno) luk i vlasac. Neka se peče još 10 minuta u pećnici.

GRATINIRANE MAHUNE

Pripremite: 1 kg mahuna, 3 dkg maslaca, 4 dkg luka, 2 dkg češnjaka, 2 žlice brašna, 3 dcl vode, 1 dkg mrvica, 4 dkg maslaca i žlicu ukuhane rajčice.

Mahune očistite, operite i kuhajte u slanoj vodi. Sitno iskošite luk i češnjak i pomiješajte ga s maslacem (3 dkg) u koji ste prethodno umiješali ukuhanu rajčicu i dvije žlice brašna. Dodajte 3 dcl vode i sve skupa prokuhajte. Kuhane mahune ocijedite, složite ih u zdjelu, prelijte pripremljenim umakom i stavite u pećnicu da se malo zapeku. Za to vrijeme ispržite na maslacu (4 dkg) mrvice i njima prelijte mahune.

GRAŠAK SA SIROM

Pripremite: masno tijesto i 1/2 kg graška, 1/4 l mlijeka, 4 žutanjka, 10 dkg ribanog sira, sol, crvenu papriku.

Pošto ste umijesili tijesto, stavite ga u posudu da prekrije dno i pecite ga u pećnici na umjerenoj vatri 20 minuta. Za to vrijeme očistite, operite i napola skuhajte svježi grašak (onaj iz konzerve ne treba kuhati). Nakon 20 minuta izvadite tijesto iz pećnice i grašak rasporedite po tijestu. Grašak i tijesto prelijte mlijekom u koje ste zamiješali žutanjke i ribani sir. Preljev posolite prema ukusu i dodajte mu malo crvene paprike.

GULAŠ OD KRUMPIRA

Pripremite: 1 i 1/2 kg krumpira, 8 dkg masti ili ulja, 30 dkg luka, crvene paprike, sol, »Vegetu«.

Oguljeni krumpir operite i izrežite na kriške. Luk, izrezan na ploške, propirjajte na masti ili ulju, pa mu dodajte prema ukusu crvene paprike. Na prženi luk dodajte krumpir gulaš dolijte vodom i kuhajte ga na umjerenoj vatri.

JELO OD CVJETAČE

Pripremite: cvjetaču srednje veličine, 1 dcl vrhnja, 3 jaja, malo maslaca i mrvica, 4 dkg maslaca, 2 žlice brašna, 2 dcl mlijeka, 2 žlice ukuhane rajčice i 5 dkg ribanog parmezana.

Cvjetaču skuhajte i zgnječite. Dodajte vrhnje i žutanjak, dobro promiješajte, dodajte snijeg od bjelanjaka, osolite. Lim namažite maslacem i pospite mrvicama, uspite smjesu i pecite u pećnici 35 minuta. Čim je pečena. izvadite je na pladanj i prelijte umakom koji ste u međuvremenu pripremili ovako: na maslacu prepržite brašno i zalijte ga mlijekom. Kad prokuha, dodajte rajčicu, osolite i opaprite. Sve pospite parmezanom.

KISELA REPA

Pripremite: 1 kg kisele repe, 4 dkg masti, 2 dkg brašna, 3 dkg luka, sol, papriku.

Prije nego što repu pristavite, kušajte je, pa ako je odviše kisela, operite je u nekoliko voda. Ocijeđenu repu stavite na zapržak na kojem ste propržili sitno kosani luk. Dodajte joj malo soli, crvene paprike i vode i kuhajte je dok omekša. Ako s repom namjeravate kuhati suho meso, onda zapržak dodajte kad meso omekša.

KRPICE S KUPUSOM

Pripremite: 50 dkg brašna, 2 jaja, 1 i 1/2 kg kupusa, 1 dcl vode, 10 dkg masti, sol, papar.

Umijesite tijesto za rezance i izrežite ga na krpice kojima je stranica dugačka 1,5 cm. Očistite glavicu kupusa, sitno je iskošite i pirjajte na vrućoj masti dok posve omekša. Osolite i opaprite prema ukusu. Krpice koje ste skuhali u slanoj vodi ocijedite, operite i pomiješajte s pirjanim kupusom.

LEĆA SA SUŠENOM PLEĆKOM

Pripremite (za 6 osoba): 40 dkg leće, 1 luk, 1 režanj češnjaka, dva bijela dijela od poriluka, malo peršina i celera, 1 kg sušene plećke, 1 mrkvu.

Dobro očistite leću, operite je i stavite u veći lonac sa 2 litre hladne vode. Kad provre, maknite je s vatre na 2 minute da nabubri i zatim ocijedite. Plećku dobro operite i prokuhajte. Ispržite mrkvu, luk, poriluk (ali neka ne potamni), pospite brašnom, napravite zapržak. Zalijte ga juhom u kojoj se kuhalo suho meso, dodajte

meso i leću, zgnječeni češnjak, posolite (ali oprezno, jer je suho meso slano), opaprite. Ostavite da se kuha još sat i pol. Prije služenja suho meso narežite.

MLADI KRUMPIR, PROKULICA, UMAK OD RAJČICA

Pripremite: 1 kg mladog krumpira, 1/2 kg prokulice ili špinata, umak od rajčica.

Mladi krumpir skuhajte u slanoj vodi. U posebnoj posudi skuhajte prokulicu ili špinat, također u posoljenoj vodi. Dok se kuha krumpir i povrće, načinite umak od rajčice. Prije nego što poslužite, u zdjelu složite krumpir začinjen komadićem maslaca, pa povrće i sve skupa prelijte umakom od rajčice. Ovaj jednostavni tanjur povrća vrlo je ukusan dodatak naglo pečenom ili kuhanom mesu.

MODRI PATLIDŽANI S RACIMA

Pripremite: 2 patlidžana, 10 dkg riže, 10 dkg majoneze, rakove, 10 maslina, crvene paprike, 2 žlice ukuhane rajčice, peršin, rajčice, papar.

Iz napola skuhanih patlidžana izvadite sredinu, izrežite je na tanke rezance i pomiješajte s kuhanom rižom, ukuhanom rajčicom, izrezanim maslinama, crvenom paprikom, sitno kosanim peršinom, majonezom i na kriške izrezanim rajčicama. Smjesu opaprite i posolite prema ukusu. S ovom smjesom nadjenite patlidžane i ukrasite ih komadićima rakova.

NABUJAK OD CVJETAČE

Pripremite: 2 cvjetače srednje veličine, 30 dkg kosane sirove šunke, mast za oblik, 2—3 žutanjka, 1/2 šalice kiselog vrhnja, sol, komadiće maslaca, 3 velike žlice mrvica, 5 velikih žlica ribanog sira.

Cvjetaču razrežite na nekoliko dijelova i napola skuhajte u slanoj vodi. Namažite posudu (oblik) u kojoj ćete kuhati. U redove slažite napola skuhanu cvjetaču i šunku. Stavite u vruću pećnicu i nakon 1/4 sata izvadite, prelijte vrhnjem u kojem je umućen žutanjak u sol. Na to stavite komadiće maslaca, mrvice i ribani sir Ponovo stavite u pećnicu i pecite još pola sata. Poslužite vrlo vruće uz salatu

NABUJAK OD ŠPINATA I SIRA

Pripremite: 1 kg špinata, sol, luk, 5 dkg maslaca, 6 velikih žlica vrhnja, 3 žumanjca, 20 dkg ribanog sira, snijeg od tri bjelanjka.

Pirjani špinat dobro ocijedite, sitno ga isjeckajte, posolite i pomiješajte s pirjanim kockicama luka i stavite u pouljenu zdjelu. Maslac, vrhnje i žumanjke tucite na pari dok se zgusne poput umaka, zatim dodajte ribani sir i snijeg od bjelanjaka. Smjesom prelijte špinat i kuhajte nepokriveno 30 do 40 minuta na umjerenoj vatri.

OMLET OD POVRĆA

Pripremite: 1/2 kg kuhanog krumpira, mast, sol, 1 glavicu luka, 1 papriku, 2 rajčice, 2 vezice rotkvića, 8 jaja, peršin, vlasac, maslac i malo špinata.

Oguljeni krumpir ispržite na masti i posolite. U posebnoj posudi ispirjajte sitno kosani luk, izrezanu papriku, rajčice i rotkvice. Jaja izmiješajte s malo vode i sitno kosanim vlascem i peršinom. Za svaki omlet rastopite u tavici malo maslaca pa dodajte pečenog krumpira i pirjanog povrća. Sve skupa prelijte razmućenim jajima i ostavite da se malo zapeče. Omlet poslužite na tanjuru ukrašenom listovima špinata.

PAPRIKAŠ OD SVJEŽIH GLJIVA

Pripremite: 1/2 kg gljiva, 5 dkg masti, 1 glavicu luka, malo crvene paprike, papra, soli, malo brašna.

Očistite gljive i izrežite ih na tanke listove. Na masti ispirjajte sitno kosani luk, dodajte gljive, prema ukusu crvene paprike i papra. Zatim sve posolite i malo pospite brašnom. Dodavajući vodu, gljive pirjajte oko 20 minuta.

PATLIDŽANI SA ČEŠNJAKOM I VRHNJEM

Pripremite: 4 patlidžana, sol, 1 dcl maslinova ulja, 10 dkg sira za ribanje, 2 režnja češnjaka, sol i papar, 10 dkg vrhnja, 5 dkg ementalera, vlasac.

Operite i narežite patlidžane, narežite ih po duljini i posolite Neka stoje 1 sat, zatim ih iscijedite među dlanovima i prepržite s obje strane na ulju. U lim ih slažite u redove, a svaki red pospite paprom, nasjeckanim češnjakom i ribanim sirom te ementalerom nasjeckanim na posve sitne kockice. Prelijte ugrijanim vrhnjem i prepržite u pećnici 10 minuta. Prije nego što poslužite, pospite nasjeckanim vlascem.

PATLIDŽANI U VRHNJU

Pripremite: 5 patlidžana, sol, 5 dkg maslaca, 2 d vrhnja.

Ogulite patlidžane od vanjske kore, izrežite ih n ploške debele oko jedan centimetar, osolite i ostavit da stoje jedan sat. Nakon toga ih lagano istisnite i prepržite na maslacu, pa dodajte vrhnje i ostavite sv skupa da malo prokuha.

PEČENI PATLIDŽANI

Pripremite: 4 patlidžana, 15 dkg maslaca, 5 dkg sir za ribanje, 1 žlicu mrvica, sol, papar i rajčice.

Oprane i očišćene patlidžane izrežite na ploške debele otprilike 1 cm i ispržite ih na maslacu s obje strane. Pržene patlidžane slažite u zdjelu i pospite ribanim sirom, mrvicama i listićima maslaca, pa ih zatim stavite u pećnicu da se prepeku. Prije služenja ukrasite ih kriškama rajčice.

PEČENE RAJČICE

Pripremite: rajčice, sol, ulje, papar.

Oprane zdrave rajčice namažite uljem i na vrhu ih razrežite u obliku križa. Složite ih u namazanu zdjelu, posolite i opaprite. Pecite ih u vrlo vrućoj pećnici 10—15 minuta.

PIRJANI CRVENI KUPUS

Pripremite, 1 kg crvenog kupusa, 6 dkg masti, 3 dkg šećera, sol, papar.

Kupus izrezan na sitne rezance (kao za salatu) stavite na mast ili ulje sa zažućenim šećerom. Osolite ga i opaprite prema ukusu i pirjajte, pomalo dodavajući vodu sve dok kupus omekša. Pirjano crveno zelje izvrstan je prilog pečenom mesu.

PIRJANI KISELI KUPUS

Pripremite: 1 kg ribanog ili na rezance izrezanog kupusa, 3 dkg šećera, sol, 5 dkg masti, papar, vodu.

Na zagrijanoj masti zažutite šećer pa dodajte kiseli kupus, malo papra i po potrebi malo soli. Kupus pirjajte na blagoj vatri uz stalno dolijevanje vode sve dok omekša. Uz pirjani kiseli kupus poslužite pirjani krumpir i kuhane kobasice ili suho meso.

PIRJANE MAHUNE

Pripremite: 1 kg mahuna, 4 dkg masti, sol, glavicu luka, 1 dcl vrhnja i mrvice.

Očistite mahune, operite ih i razrežite po duljini. Za to vrijeme pirjajte sitno kosani luk na masti ili ulju pa dodajte pripremljene mahune. Pirjajte ih na blagoj vatri uz dolijevanje vode pa kad su napola mekane, prelijte ih vrhnjem, pospite mrvicama i stavite da se zapeku u toploj pećnici.

PIRJANA MRKVA

Pripremite: 1/2 kg mrkve, 1 dkg šećera, soli, zelenog peršina, 5 dkg masti.

Mrkvu očistite i stavite je da se napola skuha u slanoj vodi. Na masti ispržite šećer, dodajte mrkvu izrezanu na rezance i sve skupa pirjajte uz dolijevanje vode. Na kraju dodajte sitno kosani peršin.

PIRJANA PAPRIKA, RAJČICA, PATLIDŽANI

Pripremite: 1/4 kg rajčice, 1/4 kg paprike, 1/4 kg plavih patlidžana, sol, ulje, papar i manju glavicu luka.

Očišćeno povrće pirjajte na luku i ulju kao da pirjate za sataraš. Nije potrebno dodavanje vode, jer će rajčice pustiti dovoljno soka. Uz pirjano povrće poslužite kuhanu rižu začinjenu maslacem ili margarinom.

PIRJANA RAJČICA

Pripremite: 1 kg rajčica, 1 dcl ulja, 5 dkg mrvica, zeleni peršin, sol, češnjak, papar.

Na vruće ulje stavite sitno kosani češnjak i zeleni kosani peršin. Pošto se malo zažuti, dodajte oprane i raspolovljene rajčice, soli i papra i pirjajte ih oko jedan sat. Pospite ih mrvicama i još malo propirjajte. Pirjane rajčice su odličan prilog svakom kosanom mesu i riži.

PIRJANI VRGANJI

Pripremite: 14 dkg vrganja, 1 manji luk, 10 dkg masti, sol, papar, peršin, 1—2 razmućena jaja.

Vrganje očistite, operite i izrežite ih na tanke listiće. Sitno iskošite luk i zajedno s vrganjima pirjajte oko 15 minuta. Nemojte dodavati vode, već pustite da se vrganji pirjaju u vlastitu soku. Kad omekšaju, dodajte sol, papar i peršin, a možete umiješati 1 ili 2 razmućena jaja.

PITA OD ŠPINATA

Pripremite: 1/2 kg brašna ili gotovih listova za savijaču, 3/4 kg špinata, 10 dkg kajmaka, 1/4 kg bijelog masnijeg sira, 2 jaja, malo mrvica i dvije velike žlice masti.

Ako listove pripravljate sami, umijesite čvrsto glatko tijesto od brašna i vode, razvaljajte ga u listove, otkinite im debele krajeve i ostavite da se osuši na brašnom posutoj čistoj krpi ili stolnjaku.

Očistite i operite špinat, izrežite ga na rezance, posolite i ostavite da stoji neko vrijeme. Špinat zatim ocijedite, dodajte mu kajmak, sir, malo mrvica i 2 cijela jaja Sve skupa dobro izmiješajte. Osušene ili gotove kupljene listove poprskajte mašću ili uljem i slažite u zdjelu za pečenje, a između listova stavite pripremljeni nadjev od špinata i sira. Na vrhu mora biti list od tijesta. Listove možete podijeliti i u dva dijela i jedan dio položiti na lim za pečenje (svaki list treba poprskati uljem ili mašću), stavite nadjev i ostatkom listova poprskanim mašću prekrijte ga. Pitu stavite u već ugrijanu pećnicu.

POPEČCI OD GLJIVA

Pripremite: 20 dkg svježih gljiva (šampinjona, vrganja), 4 jaja, 1/2 žemlje, mrvice, sol, mast ili ulje, malo mlijeka.

Svježe gljive očistite, operite i iskošite (zimi za popečke umjesto svježih gljiva uzmite 150 grama sušenih, samo ih prije pirjanja namočite u mlaku vodu). Na ulju, masti ili maslacu ispirjajte gljive, a u drugoj zdjeli napravite kajganu od tri jaja. Kajganu izmiješajte s pirjanim gljivama, dodajte pola žemlje namočene u mlijeku, jedno cijelo jaje, malo soli i papra, pa od ove smjese pravite popečke. Uvaljajte ih u mrvice i pržite na vrućem ulju odnosno masti.

POPEČCI OD KELJA

Pripremite: 1/2 kg kelja, 2 dkg suhe slanine, 3 slane srdelice, 1 jaje, 1 žemlju, 15 dkg masti, mrvice, sol i papar.

Kelj skuhajte u slanoj vodi, ocijedite ga i sitno iskošite. Za to vrijeme stavite žemlju ili kruh da se razmoči u vodi, a zatim je ocijedite i izdrobite u kelj. Suhu slaninu izrežite na kockice, malo ispržite na masti ili ulju, srdelice očistite od kosti pa je s jajetom i slaninom dodajte u kelj. Sve skupa dobro izmiješajte, pravite popečke i pržite ih na vrućoj masti ili ulju.

POPEČCI OD KRUMPIRA

Pripremite: 50 dkg kuhanog krumpira, 1 jaje, glavicu luka, 2—3 žlice vrhnja, mrvice, masti ili ulje, sol.

Skuhajte krumpir, ogulite ga i istisnite. Zatim ga stavite u zdjelu, posolite, prelijte vrhnjem, dodajte sitno isjeckani i poprženi luk, 3—4 žlice mrvica i jaje. Sve to dobro izmiješajte i od te smjese pravite prst debele popečke. Uvaljajte ih u mrvice i pržite na vrućoj masti ili ulju dok porumene.

POPEČCI OD KRUMPIRA NA ŠVICARSKI NAČIN

Pripremite: 1 kg krumpira, 1 luk, 5 dkg ribanog sira, 4 tanke ploške ementalera, peršin, sol, papar.

Krumpir skuhajte, ogulite i protisnite. U dobiveni pire umiješajte nasjeckani luk, sol, papar i ribani sir. Izradite kuglice, pritisnite ih dlanom da dobijete oblik popečka i ispržite na ulju s obje strane. Popečke poslažite na lim, na svakog stavite plošku sira i stavite u vrlo vruću pećnicu dok se sir počne topiti. Prije služenja dodajte peršin, a prema ukusu možete nakapati i malo limunova soka.

POPEČCI NA MAĐARSKI NAČIN

Pripremite: 35 dkg govedine, 2 žlice mrvica, 2 žlice kosanog peršina, manju glavicu kosanog luka, kosani režanj bijelog luka, ribanu koricu od polovice limuna, žlicu ukuhane rajčice, sol, papar, ribanu jabuku, 1 jaje; za prženje: ulje ili maslac i malo mrvica, a za ukras: 2 zrele rajčice, 2 tvrdo kuhana jaja i malo peršina.

Oprano i očišćeno meso dva puta sameljite na stroju, a zatim stavite u zdjelu. Mesu dodajte: mrvice, kosani peršin, kosani luk, kosani češnjak, limunovu koricu, ukuhanu rajčicu, sol, papar, jaje i na kraju izribanu jabuku. Sve skupa dobro izmiješajte drvenom žlicom pa kad smjesa bude jednolična, razdijelite je u osam dijelova i pravite popečke. Svaki popečak uvaljajte u mrvice i pržite ih na ulju ili maslacu. Popečci se prže sa svake strane otprilike 7—8 minuta. Pržene popečke složite na pladanj i ostavite da se hlade. Za to vrijeme skuhajte jaja (jaja se kuhaju otprilike 8 minuta) pa ih ohlađene izrežite oštrim nožem na deblje ploškice. Zdrave oprane rajčice obrišite i također oštrim nožem izrežite na prst debele ploškice. Svaki popečak ukrasite ploškicom jajeta, rajčice i s malo peršina.

PREDJELO OD GLJIVA

Pripremite: dva peciva (kifle), 1/2 l mlijeka, 1 glavicu luka, 6 jaja, 60 dkg gljiva, sol, zeleni peršin, kiselo vrhnje, malo masti.

Pecivo izrežite na kolutove i namočite u mlijeko, ali pazite da ne izgube oblik. Jaja skuhajte utvrdo i nasjeckajte ih. Na masti ispržite nasjeckani luk, na to stavite očišćene, oprane i narezane gljive, nasjeckani peršin i pirjajte dok sok od gljiva posve ispari. Kalup namažite mašću i slažite red peciva, pa jaja, zatim gljive, malo soli i prelijte vrhnjem. Tako slažite red po red, ali tako da navrh dođe pecivo. Sve dobro prelijte vrhnjem i stavite u pećincu da se peče na umjerenoj vatri dok požuti. Poslužite toplo.

PRELIVENE MAHUNE

Pripremite: 1 kg mahuna, 5 dkg maslaca, 3 žlice brašna, 1 jaje, 1 limun, peršin.

Očistite mahune i skuhajte ih u slanoj vodi. U međuvremenu priredite preljev: rastopite maslac, stavite brašno i načinite svijetli zapržak, dodavajte malo-pomalo vode u kojoj su se kuhale mahune (otprilike četvrt litre). Neka vrije 5 minuta uz stalno miješanje, a onda uklonite s vatre Posebno dobro promiješajte žutanjak s limunovim sokom. Dodajte malo-pomalo u zapržak. Mahune dobro ocijedite, prelijte ih umakom, stavite ih u mlaku zdjelu i pospite nasjeckanim peršinom.

PRISILJENO ZELJE

Pripremite: 1 kg zelja (kupusa), 4 dkg masti, 3 dkg brašna, 2 dkg luka, kumin (kiml), ocat, sol i ukuhane ili svježe rajčice.

Zelje izrežite na rezance, pospite kuminom i stavite da se kuha u osoljenu, zaoctenu vodu. Kad je zelje mekano, načinite zapržak (na masti ispržite sitno kosani luk i brašno) i dodajte mu protisnutu kuhanu rajčicu ili ukuhanu rajčicu razrijeđenu s malo vode.

PROKULICA

Pripremite: 1 kg prokulice, 4 dkg masti ili ulja, 3 dkg brašna, 2 dkg luka, sol, papar, 1 dcl kiselog vrhnja.

Očistite i operite prokulicu, izrežite je na rezance ili ostavite u cijelom, oparite je kipućom vodom i nakon nekoliko minuta stavite u toplu vodu da se kuha. Kad prokulica omekša, dodajte zapržak od masti, sitno kosanog luka i brašna. Osolite i opaprite prema ukusu. Neposredno prije nego što ćete varivo poslužiti, dodajte mu kiselo vrhnje.

PRŽENA CVJETAČA U TIJESTU

Pripremite: 2 cvjetače, 2 dkg maslaca ili margarina, 3 žutanjka, 5 dcl vina, 1 žlicu ulja, 25 dkg brašna, snijeg od 3 bjelanjka, 1/4 kg masti ili ulja.

Očišćenu cvjetaču skuhajte u osoljenoj vodi. Kad se malo ohladi, razdijelite je u cvjetiće. Od maslaca, žutanjaka, ulja, brašna i vina umutite tijesto kojem na kraju dodajte snijeg od bjelanjaka i pustite ga stajati oko pola sata. Ohlađene cvjetiće zamočite u tijesto i pržite na vrućoj masti ili ulju.

PUNJENI KELJ

Pripremite: glavicu kelja, mljevene svinjetine, kriške suhe slanine, mrvice, 2 dcl kiselog vrhnja.

Cijelu glavicu kelja kuhajte u slanoj vodi. Kad kelj omekša, listove rastavite, ali tako da se pri dnu ipak drže skupa. Na svaki list stavite mljeveno meso. Listove nakon toga sastavite da dobiju oblik glavice i vežite. Vatrostalnu zdjelu obložite kriškama slanine, na to stavite kelj i pecite u vrućoj pećnici dok porumeni. Malo prije nego što kelj bude gotov, prelijte

s vrhnjem, dodajte mrvice i ostavite još 4—5 minuta u pećnici. Prije služenja odstranite konac kojim je kelj bio vezan.

PUNJENE KORABICE

Pripremite: 8 korabica, 1/4 kg govedine, 1/4 kg svinjetine, 4 dkg masti, 2 dkg luka, 10 dkg riže, sol, papar. Za umak pripremite: tubu ukuhane rajčice, 4 dkg brašna, 4 dkg masti, malo šećera, 2 dcl vrhnja.

Ogulite i izdubite korabice, operite i skuhajte ih u slanoj vodi. Kad su kuhane, nadjenite ih na luku pirjanom kosanom ili mljevenom govedinom i svinjetinom, u koje ste umiješali rižu, malo soli i papra. U međuvremenu napravite umak od rajčice, stavite ga u zdjelu, složite punjene korabice i sve skupa kuhajte pola sata. Pripremljeno vrhnje umiješajte u umak kad je jelo već gotovo.

PUNJENE RAJČICE

Pripremite: 8 rajčica, 1/4 kg govedine, 1/4 kg svinjetine, 4 dkg masti, 2 dkg luka, 10 dkg riže, sol, papar. Za umak: 1/2 kg rajčice, 4 dkg masti, 4 dkg brašna, sol, šećer, 2 dcl kiselog vrhnja.

Od kosane ili mljevene govedine i svinjetine napravite nadjev. Sitno kosani luk prepržite na masti ili ulju, dodajte mu kosano meso i sve skupa pirjajte. Kad je meso ispirjano dodajte očišćenu i opranu rižu, dolijte malo vode, osolite, opaprite i pirjajte. Pirjanim mesom i rižom nadjenite očišćene, oprane i izdubene zdrave veće rajčice. Punjene rajčice složite u zdjelu, prelijte vrhnjem i stavite u pećnicu. Za to vrijeme napravite zapržak od masti i brašna, dodajte malo šećera i istisnutu rajčicu. Umak kuhajte oko 1/4 sata i njime prelijte punjene rajčice. Poslužite s kuhanim ili pirjanim krumpirom.

PUNJENE TIKVICE

Pripremite: 8 manjih tikvica, 1 jaje, 30 dkg mesa, 3 dkg masti, 1 dkg luka, 5 dkg riže, zeleni peršin, 1 dkg masti, sol, vrele vode, umak od rajčica.

Tikvice očistite, ogulite, izdubite i napunite ih nadjevom. Nadjev: na masti ili ulju ispržite sitno kosanu manju glavicu luka. U kosano ili mljeveno svinjsko i goveđe meso zamiješajte prženi luk, sitno kosani peršin, jedno jaje, 5 dkg riže i malo soli. Punjene tikvice stavite kuhati u umak od rajčice i po potrebi dodajte još malo soli. Umjesto u umaku od rajčice tikvice možete kuhati i u umaku od kopra. Punjene se tikvice služe kiselim vrhnjem.

RAFIJOLI S GRAŠKOM I ŠAMPINJONIMA

Pripremite: 50 dkg rafijola, 10 dkg maslaca, 5 dkg parmezana, 1/2 kg graška, 15 dkg šampinjona.

Na malo maslaca ispirjajte šampinjone izrezane na tanke ploške. U mnogo osoljene vode skuhajte rafijole (za one iz paketića bit će potrebno 20 minuta, dok će se svježi skuhati i za desetak). Ocijedite ih, dodajte im

pirjane šampinjone, grašak iz konzerve (ako uzimate svježi, morate ga skuhati da omekša) i ostatak maslaca, pa sve dobro izmiješajte i pospite ribanim parmezanom.

RIČET

Pripremite: 1/4 kg bijelog graha, 1/4 kg ričeta, 2 dkg luka, 4 dkg masti, 3 dkg brašna, sol, papar, suho meso ili suhe kobasice.

Očistite grah i ričet, dobro ih operite i prvo stavite grah da se kuha. Pošto je prokuhao, odlijte prvu vodu i stavite ga dalje kuhati u čistu vodu. Ričet kuhajte u drugoj zdjeli. Kad grah omekša, napravite zapržak na sitno kosanom prženom luku, dolijte ga hladnom, a zatim toplom vodom u kojoj se kuhao ričet, pa ga stavite u zdjelu u kojoj ste pomiješali omekšali grah i ričet. Dodajte soli i papra ili crvene paprike i kuhajte na blagoj vatri sve dok i grah i ričet budu potpuno mekani. Prije nego što ih stavite u grah da se kuhaju, suho meso ili kobasice dobro operite mlakom vodom.

RIZI-BIZI

Pripremite: 25 dkg riže, 3 dkg masti, sol, 10 dkg očišćenog graška, 2 dkg parmezana ili sira ribanca.

Očistite rižu, operite je i osušite, pa je tek tada stavite da se malo proprži na vrućoj masti ili ulju. Posolite i dolijte otprilike dvostruko više vode nego što ima riže. Rižu nemojte miješati, već je ostavite da se

pirja u poklopljenoj posudi sve dok omekša. U pirjanu rižu zamiješajte kuhani grašak (kuha se u osoljenoj vodi). Uz rizi-bizi u posebnoj zdjeli poslužite ribani sir.

RIZOTO OD ŠAMPINJONA (NA SJEVEROTALIJANSKI NAČIN)

Pripremite: 25 dkg riže, 2 žlice ulja, 4 ploške suhe mesnate slanine, 1 manju glavicu luka, 1/2 litre juhe od kostiju ili iz paketića, 15,5 dkg šampinjona, 2 dkg maslaca ili margarina, peršin.

Na ulju prepržite sitno kosani luk i slaninu izrezanu na tanje ploške, pa dodajte rižu koju s lukom i slaninom ispržite dvije-tri minute, a tek onda dolijte kipućom juhom. Pošto riža prokuha, smanjite plamen na štednjaku i tako je kuhajte dvadesetak minuta. Dok se kuha riža, očišćene šampinjone raspolovite i ispirjajte na rastopljenom maslacu ili margarinu. Gotovu rižu prelijte pirjanim šampinjonima i ukrasite sitno kosanim peršinom.

ROLADA OD PORILUKA

Pripremite: 8 poriluka srednje veličine, 5 dkg ementalera, 8 ploški šunke, 4 dcl kiselog vrhnja, 5 dkg ribanog sira, sol, papar, mrvice.

Poriluk skuhajte u slanoj vodi i ocijedite ga. Sir narežite na uske ploške. Uza svaki poriluk stavite plošku sira i zamotajte to u nareske od šunke. Lim namažite maslacem i poslažite tijesno rolade. Pospite pr-

ženim mrvicama, prelijte vrhnjem i prepecite u pećnici (da vrhnje požuti). Prije služenja pospite ribanim sirom.

SAVIJAČA OD ZELJA

Pripremite: za tijesto — 30 dkg brašna, 1 žlicu ulja, 1/2 dcl vode, ocat, sol; za nadjev — 1 kg zelja, malo šećera, sol, papar, mast.

Brašno na dasci uspite u hrpicu, na vrhu napravite udubinu u koju stavite ulje. Tijesto mijesite uz povremeno dodavanje mlake vode s malo soli i octa. Tijesto lupajte o dasku, a onda još 20 minuta mijesite da postane sasvim glatko. Od tijesta načinite dva hljepčića, stavite ih na dasku i pokrijte prethodno ugrijanom posudom. Kad se posude ohlade, zamijenite ih toplima, tako da tijesto počiva pola sata. Zatim tijesto ponovo premijesite i razvaljajte dosta tanko i prenesite na stolnjak posut brašnom. Tijesto namažite uljem i polako ga rastežite, i to ne prstima, nego šakom da prsti ne bi probili tijesto. Kada postignete željenu tankoću, nožem odrežite deblje okrajke i ostavite da se tijesto suši. U međuvremenu pripremite nadjev.

Na masti ispržite šećer i u to stavite sitno skosano zelje. Dodajte sol, papar i pustite da se dulje vremena pirja (po želji se može staviti i luk). Kada je zelje mekano i smeđe, tijesto polijte mašću, nadjenite ga i stavijte. Lim namažite uljem i savijaču pecite u vrućoj pećnici.

SATARAŠ

Pripremite: 10 dkg masti, 10 dkg luka, 1 kg rajčica, 10 paprika, 1/2 kg krumpira, sol, papar.

Na masti ili ulju ispirjajte na kolutove izrezani luk. Kad luk zažuti, dodajte mu na kolutove izrezanu papriku a zatim oprane i na ploške izrezane rajčice i sve skupa pirjajte dok omekša. Posolite i opaprite prema ukusu. Za to vrijeme stavite kuhati krumpir u ljusci. Kuhani i očišćeni krumpir izrežite na ploške i dodajte u sataraš ili poslužite zasebno.

SLATKI KUPUS

Pripremite: 1 kg kupusa, 4 dkg masti ili ulja, 3 dkg brašna, 2 dkg luka, kumin, sol, papriku.

Kupus očistite, izrežite na prst široke rezance i oparite vrelom vodom. Ocijedite ga i stavite da se kuha u slanoj vodi s malo kumina. Kad je kupus mekan, napravite zapržak od sitno kosanog luka i brašna, pomiješajte s varivom i dodajte prema ukusu još malo soli i crvene paprike. U varivo se može dodati i kuhani krumpir.

SLOŽENAC OD MRKVE S KOBASICAMA

Pripremite: 5 dkg suhe slanine, glavicu luka, 75 dkg mrkve, 2 para kobasica za kuhanje, 1/2 l vode, 15 dkg mahuna, 50 dkg krumpira, sol, malo kumina, zeleni peršin.

Slaninu i luk izrezane na kockice ispržite, dodajte mrkvu, kobasice i vodu i kuhajte otprilike 10 minuta. U to umiješajte mahune a zatim preko svega složite oguljeni krumpir, dodajte sol, kumin i pokriveno kuhajte dok posve omekša. Prije služenja pospite nasjeckanim peršinom.

SVINJETINA S POVRĆEM

Pripremite: 3/4 kg svinjetine, 1 kg krumpira, 1/2 kg mrkvice, 1 kg korabe, 1 luk, zeleni peršin, sol, papar, vodu.

Svinjetinu operite i izrežite na manje komade. Krumpir ogulite, operite i izrežite na ploške, a mrkvicu i korabicu na debije rezance. Luk i peršin sitno iskosajte. Složite u zdjelu prvo krumpir, pa zatim meso, mrkvicu i korabu. Sve pospite sitno kosanim lukom i peršinom, dolijte vode i ostavite da se kuha na umjerenoj vatri oko jedan sat. Desetak minuta prije nego što složenac bude gotov, osolite i opaprite prema ukusu.

ŠPINAT NA AMERIČKI NAČIN

Pripremite: 1 luk, 6 dkg maslaca, 1 kg špinata, sol, limunov sok, 25 dkg brašna, 2 jaja, mlijeko, papar, 2 mjerice kukuruznog zrna i slaninu.

Luk pirjajte na maslacu, dodajte grubo izrezan sirovi špinat, začinite ga solju i limunovim sokom i sve skupa pirjajte. Za prilog izmiješajte smjesu od brašna, jaja i mlijeka, soli i papra, dodajući ocijeđeno kukuruzno zrnje i u zamašćenoj zdjeli pecite male kolačiće.

ŠPINAT NA FRANCUSKI NAČIN

Pripremite: 1 kg špinata, 4 jaja, sol, papar, muskat, 2 dkg maslaca, 2 žutanjka. Za ukras: 2 tvrdo kuhana jaja.

Pirjani špinat sameljite na stroju i dodajte mu kuhana protisnuta jaja. Špinat začinjen solju, paprom i muškatom ostavite na vatri da prokuha nekoliko puta. Miješajući, dodajte mu maslac i dva prijesna žumanjca, ali ga više nemojte kuhati. Špinat u zdjeli ukrasite isjeckanim kuhanim jajima.

ŠPINAT S RIŽOM NA RIMSKI NAČIN

Pripremite: 1 kg špinata, 6 dkg maslaca ili 3 velike žlice ulja, nekoliko slanih srdela, šećer, papar. Za rižu: 1 glavicu luka, 3 žlice ulja, 25 dkg riže, 1/2 l juhe (od kostiju ili kocke), 1 tubu rajčice, sol, papar i ribani sir.

Spremljeni špinat pirjajte u listovima skupa s maslacem i slanim srdelama, dodajte malo šećera i papra prema ukusu. Za rižu pirjajte isjeckani luk na ulju, dodajte rižu i sve prokuhajte na blagoj vatri. Rajčice, sol i papar razmutite u juhi, prelijte njome rižu, promiješajte nekoliko puta a zatim kuhajte na blagoj vatri dok se tekućina ispari. U pouljenoj zdjeli pomiješajte rižu s ribanim sirom, dobro je pritiskajući, a zatim zdjelu okrenite i sadržinu istresite na tanjur.

ŠPINAT NA VENECIJANSKI NAČIN

Pripremite: 50 do 75 dkg špinata, 2 velike žlice ulja, nekoliko slanih srdela, 4—6 rajčica i ribani sir.

Špinat u listovima malo pirjajte na ulju, zatim ga stavite u zamašćenu zdjelu i obložite srdelama koje ste malo držali u vodi. Raspolovljene rajčice s izvađenim sjemenkama izrežite na rezance i složite na špinat. Za-

tim pospite ribanim sirom i dodajte nekoliko grudica masti ili maslaca pa sve skupa prepecite na otvorenoj vatri dok sir požuti.

TIKVICE PUNJENE ŠUNKOM

Pripremite: 3 mlade tikvice, 1 luk, 3 dkg maslaca, žlicu mrvica, 10 dkg šunke, sol, papar, malo senfa, peršin, 1 žlicu ukuhane rajčice, 3 žlice juhe.

Tikvice ogulite i prokuhajte ih 8 minuta u slanoj kipućoj vodi. Razrežite ih po duljini, žlicom izvadite sredinu. Nadjev: očistite i posve sitno nasjeckajte luk, ispržite ga na maslacu, dodajte mrvice i na kockice izrezanu šunku. Tim nadjevom napunite tikvice, poslažite ih u vatrostalnu zdjelu. Nasjeckajte peršin, njime pospite tikvice. Ukuhanu rajčicu razrijedite juhom i time prelijte tikvice te ih stavite u pećnicu da se prepeku.

VARIVO OD BUČE

Pripremite: 1,5 kg buče, 4 dkg masti ili ulja, 3 dkg brašna, pola glavice luka, kumina, 1/2 kg rajčice, 1/2 dcl kiselog vrhnja, sol, papar, ocat.

Oguljenu buču očistite od koštica i izribajte na tanke rezance. Buču osolite, pospite kuminom, dodajte malo octa i ostavite je da stoji. Poslije pola sata istisnite buču (ocijeđenu vodu bacite), pa u zdjeli napravite zapržak na masti odnosno ulju, ispirjajte sitno kosani luk, zažutite brašno i dodajte istisnutu buču. U varivo zatim dodajte skuhanu protisnutu rajčicu (ili ukuhanu). Prije nego što varivo poslužite, dodajte mu kiselo vrhnje i ako je potrebno, još malo soli i octa. Umjesto rajčice u ovo varivo možete dodati sitno kosani kopar.

VARIVO OD CVJETAČE

Pripremite: 1 cvjetaču srednje veličine, 4 dkg masti, 3 dkg brašna, zeleni peršin, sol, 1/2 dcl kiselog vrhnja.

Očistite cvjetaću i stavite da se kuha u osoljenoj vodi. Kad je kuhana, razdijelite je u cvjetiće, stavite na zapržak, dolijte malo vode i propirjajte. Sitno kosani peršin, po potrebi još malo soli i kiselo vrhnje dodat ćete u već gotovo varivo. U varivo možete dodati i kuhanog krumpira.

VARIVO OD GRAŠKA

Pripremite: 1,5 kg graška u mahunama, 2 dkg masti, 2 dkg brašna, peršin, sol.

Očišćeni grašak pirjajte na masti ili ulju. Kad omekša, pospite ga brašnom, posolite, pirjajte sve dok brašno zažuti, zatim zalijte s malo hladne vode. S graškom, prema želji, možete pirjati i nekoliko manjih mladih mrkvica. U gotovo varivo dodajte sitno kosani peršin. Varivo od graška možete pripremiti i ovako: u osoljenu vodu stavite kuhati očišćeni grašak. Kad je kuhan, dodajte zapržak, sve skupa malo prokuhajte i dodajte sitno kosani zaleni peršin.

VARIVO OD KELJA

Pripremite: 1 kg kelja, 1/2 kg krumpira, 4 dkg masti, 3 dkg brašna, sol, papar i češnjak.

Očišćeni i oprani kelj izrežite na prst široke rezance i oparite ga vrućom vodom. Nakon nekoliko minuta ga ocijedite i stavite da se kuha u slanoj vodi. Ogulite i operite krumpir, izrežite ga na veće kocke i stavite da se kuha skupa s keljom. Kad sve omekša, napravite svijetli zapržak (ako volite češnjak, sitno ga iskošite i propržite na ulju ili masti) i dodajte po potrebi još malo soli i opaprite.

VARIVO OD KORABE

Pripremite: 1 kg korabe, 4 dkg masti, 3 dkg brašna, sol, papar, peršin.

Oguljenu korabicu izrežite na rezance i stavite je da se kuha u malo osoljenoj vodi. Za to vrijeme izrežite i lišće na rezance, pa ga oparite i stavite da se kuha u posebnoj zdjeli. Kad omekša i koraba i lišće, ocijedite lišće i pomiješajte ga s korabom, pa od masti i brašna načinite zapržak, kojemu možete dodati i malo kosanog luka. Pošto ste u varivo dodali zapržak, sve skupa prokuhajte i na kraju dodajte u varivo malo sitno kosanog peršina.

VARIVO OD KRASTAVACA

Pripremite: 1 kg krastavaca, 1/2 kg krumpira, 3 dkg masti, 2 dkg brašna, 1/2 dcl vrhnja, sol, papar.

Krastavce ogulite, izrežite na tanke ploške, osolite ih i ostavite da malo stoje. Ogulite krumpir, izrežite ga na veće komade i stavite da se kuha. Kad je krumpir već gotovo kuhan, dodajte mu zapržak sa sitno kosanim češnjakom i ocijeđene krastavce. Prije služenja dodajte kiselo vrhnje.

VARIVO OD MAHUNA

Pripremite: 1 kg mahuna, 4 dkg masti, 3 dkg brašna, peršin, sol, papar, luk.

Mahune operite, očistite od niti, odrežite im krajeve i stavite ih kuhati u hladnu vodu. Kad su mahune napola mekane, napravite zapržak od sitno kosanog luka, brašna i masti. Dodajte po potrebi još soli i papra. U gotovo varivo dodajte sitno kosani peršin.

VARIVO OD MIJEŠANOG POVRĆA

Pripremite: 1/2 kg graška, 1/2 kg korabice, 1/4 kg mrkve, 3 dkg masti, 2 dkg brašna, sol, papar, 1 dkg šećera, zeleni peršin.

Očistite, operite i na rezance izrežite mrkvu i korabicu i pirjajte ih na masti ili ulju s već zažućenim šećerom. Kad mrkvica i korabica malo omekšaju, dodajte grašak i sve skupa pirjajte u pokrivenoj zdjeli na umjerenoj vatri. Kad je varivo skoro gotovo, pobrašnite ga, ostavite da brašno malo zažuti, dolijte malo vode i ostavite da polako kuha desetak minuta. Osolite i opaprite prema ukusu, a zatim dodajte kosani peršin.

VARIVO OD PORILUKA

Pripremite: 1 kg poriluka, 1/2 kg krumpira, 4 dkg masti ili ulja, 3 dkg brašna, papar, sol.

Očišćeni i oprani poriluk izrežite na otprilike tri cm duge komade i oparite kipućom vodom. Nakon nekoliko minuta ga ocijedite i stavite kuhati u čistu toplu vodu. Skupa s porilukom ili u drugoj zdjeli stavite da se kuha očišćeni i na veće komade izrezani krumpir. Napravite zapržak od brašna i masti, zalijte ga hladnom vodom i dodajte poriluk. Osolite i opaprite prema ukusu te ga kuhajte na umjerenoj vatri.

VARIVO OD SLATKE REPE

Pripremite: 1/2 kg repe, 1/2 kg krumpira, 2 dkg luka, crvene paprike, 4 dkg masti, 3 dkg brašna, sol, papar.

Repu ogulite i izrežite je na kockice. Pošto ste je oprali i ocijedili vodu, stavite je da se kuha. Ogulite i na kockice izrežite krumpire pa i njih stavite da se kuhaju skupa s repom. Zapržak napravite na sitno kosanom luku, dodajte crvene paprike, prelijte njime repu i ostavite da se kuha. U ovo varivo možete staviti i malo kiselog vrhnja.

VARIVO ZIMSKO

Pripremite: 30 dkg suhog graška, 30 dkg bijelog graha, 15 dkg leće, 1/2 kg krumpira, sol, papar, 2 režnja češnjaka, listiće od peršina i celera, 1/2 kg suhog mesa.

Uvečer prije kuhanja namočite suho povrće, drugi dan ga ocijedite i stavite u lonac sa 3 litre vode da kuha. Dodajte suho meso, sol, papar, zeleni peršin i celer i stavite da kuha sat i pol, zatim dodajte oguljen i na kocke narezan krumpir. Neka kuha još 45 minuta, zatim izvadite suho meso, narežite ga na tanke ploške i stavite na posebni pladanj. Raskuhano povrće još malo zgnječite i prije služenja provjerite je li dosta slano i papreno

RIBE

BAKALAR S KRUMPIROM

Pripremite: 40 dkg bakalara, 1 kg krumpira, 1/4 l ulja, sol, papar, češnjak, zeleni peršin.

Bakalar preko noći ostavite u vodi i ujutro ga izvadite, operite nekoliko puta, savijte i stavite kuhati. Za to vrijeme ogulite krumpir i izrežite na ploške, isjeckajte peršin i češnjak. Kad je bakalar skuhan, očistite ga od kostiju i slažite u zdjelu red bakalara, red krumpira, a svaki red pospite sitno kosanim peršinom, češnjakom i vrućim uljem. Osolite i opaprite prema ukusu. Na kraju dolijte malo vode i stavite u pećnicu da se peče dok krumpir posve omekša.

BRODET OD MORSKE RIBE

Pripremite: 1 kg ribe, 2 dcl ulja, 10 dkg luka, ocat, češnjak, peršin, 1/2 kg rajčice ili 5 dkg ukuhane rajčice.

Za brodet je najbolje uzeti nekoliko vrsta ribe. Ribu očistite i operite a ako su veće, izrežite je na komade. Na ulju ispržite na ploške izrezani luk, dodajte sitno kosani peršin, češnjak, nekoliko zrna papra, sol, 1 dcl vinskog octa, očišćene i izrezane rajčice i ribu. Zalijte vodom i kuhajte na blagoj vatri bez poklopca. Uz brodet se služe žganci ili kuhani krumpir.

JEGULJA S BIJELIM LUKOM

Pripremite: 1 jegulju (kilogram i pol težine), 3 glavice bijelog luka, vezicu peršina, 1/2 limuna, 1 dcl maslinova ulja, malu šalicu octa, papar i sol.

Očišćenu jegulju operite u nekoliko voda pa je na nekoliko mjesta, sve do kosti, zasijecite oštrim nožem. Sitno iskošite peršin, limun izrežite na male komadiće, očistite bijeli luk i sve skupa stavite u zdjelicu u koju ste ulili ocat i ulje. Smjesu začinite solju i paprom i, pošto ste je promiješali, prelijte njome očišćenu jegulju i tako je pecite u pećnici.

KUHANA BIJELA RIBA

Pripremite: bijelu morsku ribu, vode, soli, maslinova ulja, nekoliko maslina, ploške limuna, peršin i krumpir.

Zakuhajte vodu u većoj posudi, osolite je i pristavite očišćenu ribu. Kuhajte je na umjerenoj vatri dok omekša (riba je kuhana onda kad se kožica kod dodira skida). ali je nemojte prekuhati. Kuhanu ribu izvadite na pladanj i ukrasite je peršinovim lišćem, ploškicama limuna i maslinama. U posebnoj zdjeli poslužite maslinovo ulje i papar. Ako volite bijeli luk, sitno ga iskošite i također poslužite u posebnoj zdjelici kako bi ga svatko mogao staviti koliko želi. Uz kuhanu ribu poslužite oguljeni krumpir skuhan u slanoj vodi.

KUHANA MORSKA RIBA

Pripremite: 1 kg ribe, sol, limunov sok, češnjak, pola dcl ulja, papar.

Očistite ribu i stavite je kuhati u slanu vodu. Kad je mekana, izvadite je iz vode, stavite je u zdjelu u kojoj ćete je poslužiti i pospite paprom i sitno kosanim češnjakom. Prelijte je s uljem i s malo vode u kojoj se riba kuhala, poprskajte limunovim sokom i još toplu poslužite.

KUHANI SMUĐ

Pripremite: smuđa od 1,5 kg, lovorov list, zrnca papra, vezicu zeleni, sol i malo octa.

U 2,5 l vode skuhajte zelen i mirodije, a onda u tu juhu stavite ribu da se kuha 20—30 minuta. Kuhanu ribu ocijedite, stavite na duži tanjur i ukrasite kriškama limuna, jaja, rajčice i peršinom. Uz smuđa poslužite kuhani krumpir ukrašen sitno kosanim zelenim peršinom i umakom od limunova soka.

KUHANI ŠARAN

Pripremite: 1 kg ribe, zelenje za rasol, 10 dkg maslaca, 1 kg krumpira, peršin, sol, papar.

Očistite i operite ribu te je skuhajte u rasolu od zelenja, dodajte soli prema ukusu. Kad je riba kuhana, izvadite je u zdjelu i pospite bijelim paprom i zelenim peršinom, a zatim je prelijte vrućim maslacem. Uz kuhanu ribu poslužite krumpir kuhan u slanoj vodi.

MARINIRANA RIBA

Pripremite: 2 kg ribe, 3 dcl ulja, 1/2 l vode, 4 dcl octa, desetak zrna papra, lovorov list, češnjak, veću glavicu luka, 1 dkg šećera, limunovu koricu, sol i malo ružmarinova lišća.

Srdele ili manje skuše ispržite na vrućem ulju pa kad se malo ohlade, složite ih u porculansku ili staklenu zdjelu. Sitno kosani luk i češnjak ispržite na ulju u kojem ste pržili ribu, pa dodajte ocat, vodu, lovorov list, papar, malo limunove korice, šećer, sol i ružmarinovo lišće, pa sve skupa kuhajte pola sata. Rashlađenom marinadom prelijte ribu. Marinirana riba treba da stoji bar 2—3 sata, a ovako pripremljena može se na hladnome mjestu održati i nekoliko dana.

ODRESCI OD ORADE

Pripremite: 6 velikih glavica luka, listiće peršina, 10 dkg suhe slanine, 1/2 kg smrznute orade (ili neke druge smrznute ribe), 10 dkg ribanog sira, 5 dkg maslaca, malo ulja.

Slaninu bacite u kipuću vodu i ostavite je 5 minuta, zatim je izvadite i narežite na ploške. Na ulju ispržite nasjeckani luk i zeleni peršin. Komade odmrznute ribe poslažite u nauljeni lim. Pokrijte ih prženim lukom, slaninom i ribanim sirom. Odozgo stavite i komadiće

maslaca. Stavite u vrlo vruću pećnicu. Nakon 10 minuta smanjite vatru i pecite na umjerenoj vatri još 10 minuta.

PEČENI ŠARAN NA SRPSKI NAČIN

Pripremite: šarana od 1—1,5 kg, 1 kg krumpira, 10 dkg maslaca, 2 režnja češnjaka, 1/8 l vrhnja, sol, papriku.

Opranog i očišćenog šarana uzduž malo prerežite i u zareze stavite sitno isjeckanog posoljenog češnjaka, kojem ste dodali malo crvene paprike. Lim dobro namažite maslacem i u nj stavite oguljeni i na ploške narezani krumpir. Na krumpir stavite komadiće maslaca a zatim ribu i opet malo maslaca. Pecite u umjereno ugrijanoj pećnici desetak minuta i onda prelijte vrhnjem Pecite još 15 minuta. Služite toplo i prije toga pospite kosanim peršinom.

PIRJANI PRSTACI NA DALMATINSKI NAČIN

Pripremite: 1 kg prstaca, 1 dcl maslinova ulja, 3 dkg luka, 2 dkg češnjaka, vezicu zelenog peršina, malo papra, soli.

Prstace nekoliko puta operite u hladnoj vodi i ocijedite. Na vrućem ulju propržite kosani luk, pa kad zažuti dodajte kosani češnjak i peršin i sve skupa malo propržite. Zatim dodajte prstace i papar. Prstace pirjajte u poklopljenoj zdjeli dok se otvore a prije nego što ih poslužite, kušajte sok, pa ako nije dosta slan od morske vode, dodajte još malo soli.

PIRJANA SLATKOVODNA RIBA

Pripremite: 1 kg šarana ili smuđa, 10 dkg luka, 1 dcl vrhnja, 5 dkg masti ili ulja, zeleni peršin, sol, češnjak, crvene paprike, ukuhane rajčice.

Ribu očistite i operite pa je zatim (cijelu ili izrezanu na veće ploške) stavite osoljenu da se pirja na ulju ili masti na kojem ste već pirjali iskosani luk. Dodajte papra i crvene paprike prema ukusu, sitno kosanog češnjaka i žlicu ukuhane rajčice. Ribu pirjajte na umjerenoj vatri u poklopljenoj zdjeli. Kad je riba mekana, dodajte kiselo vrhnje i sitno kosani zeleni peršin. Naravno, na ovaka se način može pripremiti i ostala slatkovodna riba.

»PIZZA À LA CAPRICIOSA«

Pripremite: 1 kg rajčica, 30 srdela, 2 tvrdo kuhana jaja, 1 mladi sir. Za tijesto: 1 kg brašna, 3 dkg kvasca, 1/4 litre mlake vode, 2 žličice maslinova ulja, soli.

Razmutite kvasac u pola čaše mlake vode, dodajte malo soli, pomiješajte s brašnom, dodajte vode, pripremljeno maslinovo ulje i mijesite dok tijesto postane glatko. Zatim ostavite tijesto da počiva sat i pol. Od tijesta pravite »pizze« (ploške tijesta okrugle poput mlinca, debele otprilike pola centimetra; od ove količine tijesta izaći će vam 12—15 »pizza«). Rubove »pizza« malo zavijte, kako bi se zadržao namaz. Namaz pripremite ovako: na malo ulja pirjajte rajčicu otprilike 14 minuta. S ovim umakom premažite sredinu svake »pizze«, na umak stavite jednu očišćenu opranu srdelu,

listiće sira i plošku tvrdo kuhanog jaja i sve skupa premažite s malo maslinova ulja. »Pizze« se prže na vrućem ulju pet do sedam minuta.

PREPEČENI KRUH SA SARDINAMA

Pripremite: 1 konzervu sardina, 1 jaje, 1 žlicu mrvica, 1 žlicu na sitne kocke izrezane slanine, ukuhane rajčice, papar, peršin, 4 ploške kruha, četiri rajčice, malo maslaca.

Sardine izvadite iz konzerve i zgnječite ih žlicom. U sardine dodajte 1 žutanjak, žlicu mrvica, slaninu izrezanu na sitne kocke, malo ukuhane rajčice, papar i sitno kosani peršin. Sve skupa dobro izmiješajte pa smjesi dodajte snijeg od 1 bjelanjka. Ispržite ploške kruha, namažite ih pripremljenim namazom, ukrasite ploškama rajčice i s nekoliko listića maslaca ili margarina. Kruh s namazom stavite u pećnicu da se zapeče. Pečene rajčice su izvrstan pridodatak prepečenom kruhu s ovim namazom.

PROVANSALSKI PUNJENI KRUMPIR

Pripremite: 6 krumpira jednake veličine, pravilna oblika, 2 kuhana jaja, 4 žlice umaka od ukuhane rajčice (kojoj ste dodali žlicu ulja, sol, papar, majčinu dušicu, zgnječeni češnjak, bosiljak), 10 dkg maslina (po mogućnosti zelenih), konzervu tunjevine, 2 žlice ulja, 10 fileta (iz konzerve).

Krumpir (onaj što se ne raskuha) ogulite i stavite da se kuha 10 minuta u slanoj vodi. Priredite nadjev: razrežite jaja napola i izvadite žutanjke, pomiješajte ih sa 4 vrlo usitnjena fileta, umakom od rajčica, očišćenim i nasjeckanim maslinama (šest ostavite za ukras) i usitnjenom tunjevinom. Dodajte soli i papra prema ukusu. U svakom krumpiru izdubite sredinu, stavite nadjev i prelijte ga uljem. Pecite u vrućoj pećnici 10 minuta. Prije služenja svaki krumpir ukrasite jednim filetom i maslinom a na pladanj još stavite kuhane bjelanjke i listiće peršina.

PRŽENI LIST

Pripremite: 2 ribe list (za dvije osobe bit će potrebne dvije ribe teške otprilike po 40 dkg), čašu mlijeka, mrvice, 4 dkg maslaca, sol, papar, peršin, 1 limun.

Očišćenu i opranu ribu razrežite, pa svaki komad ovlažite mlijekom i uvaljajte u mrvice. Ispržite ih s obje strane na malo maslaca ili ulja. Začinite ih solju i paprom. Za to vrijeme pomiješajte kosani peršin s maslacem, pa smjesu podijelite na četiri dijela. Limun razrežite na četiri dijela. Prženu ribu stavite na topli pladanj, prelijte je razmućenim maslacem kojem ste dodali sitno kosani peršin i ukrasite kriškama limuna. Uz ribu poslužite kuhani krumpir.

PRŽENE ŽABE

Pripremite: 20 žabljih krakova, 1 jaje, limunov sok, 4 dkg brašna, 10 dkg mrvica, 1/4 kg masti ili ulja.

Žablje krakove operite, osolite ih, oškropite limunovim sokom i uvaljajte u brašno, zatim razmućeno

jaje, pa u mrvice i pržite ih na vrućoj masti ili ulju na obje strane. Žablje krakove poslužite sa salatom, a izvrstan pridodatak im je i umak tartar.

PUNJENA MORSKA RIBA

Pripremite: 4 morske ribe srednje veličine, 5 dkg ribanog sira, malo mlijeka, 2 velike žlice nasjeckanog peršina, 1 jaje i brašna za pohanje, 4 velike žlice ulja za prženje i nekoliko listova peršina za ukras.

Ribu očistite, operite i osušite. Miješajte ribani sir s mlijekom da bude dosta gusto i dodajte sjeckani peršin. Ovim nadjevom nadjenite unutrašnjost ribe. Ribu zaklopite, namočite je u tučeno jaje pa u brašno i pržite na vrelom ulju s obje strane. Gotovu ribu ukrasite peršinovim lišćem.

RIBLJI RAGU S RIŽOM

Pripremite: 2 šalice riže, sol, 1 manji celer, 3 žlice razmućenog maslaca, 4 žlice brašna, 3 žlice kondenziranog mlijeka, 2 žutanjka, papar, 5 dkg ribljih fileta, sok od jednog limuna, ulje, 3 žlice mrvica.

Očišćenu i opranu ribu kuhajte u mnogo osoljene vode (otprilike 15 minuta). Kad je kuhana, ocijedite je i isperite pod tekućom vodom, a zatim je stavite u neku posudu nad parom. Očistite celer, izrežite ga na sitne kockice i pirjajte ga na maslacu dok omekša, uz dolijevanje vode (otprilike pola šalice) da ne zagori. Zatim mu dodajte brašno, promiješajte i zalijte hladnom vodom. Dok se kuha umak, žutanjke pomiješajte s kondenziranim mlijekom pa i njih dodajte u umak stalno miješajući. Umak začinite solju i paprom. Riblje filete očišćene od kostiju začinite limunovim sokom i solju pa ih izrežite na kockice i propržite na vrućem ulju (otprilike 10 minuta). Kuhanu rižu pomiješajte s umakom i proprženim ribljim filetima i ako je potrebno, dodajte još soli i papra. Mrvice ispržite na vrućem maslacu i prelijte ih uz rub zdjele na koju ste stavili riblji ragu.

RIZOTO OD LIGANJA

Pripremite: 60 dkg liganja, 20 dkg riže, 1 dcl ulja, manju glavicu luka, 1 dkg češnjaka, vezicu peršinova lista, 3 dkg ukuhane rajčice, sol, malo papra i 5 dkg ribanog paškog sira.

Očišćene lignje operite i izrežite na rezance. Na vrelom ulju propržite sitno kosani luk, češnjak i peršin. Dodajte lignje i sve skupa pirjajte u poklopljenoj zdjeli oko pola sata, tj. dok lignje omekšaju. Zatim dodajte 3 dcl vode u kojoj ste razmutili ukuhanu rajčicu, sol, papar i rižu. Rizoto povremeno promiješajte da riža ne zagori. Pazite da se riža ne raskuha. Rizoto poslužite posut ribanim sirom. Crni se rizoto priprema isto, samo za pirjanje treba u rižu dodati i crnilo od liganja.

ŠARAN S NAMAZOM OD SRDELA

Pripremite: 1 šarana srednje veličine, 10 dkg margarina ili maslaca, 1 veću tubu namaza od srdela, ulje, 1 limun, sol.

Očišćenog šarana zarežite na razdaljini od svaka dva centimetra. U zdjelici izmiješajte margarin ili maslac s namazom od srdela i s tim namazom premažite cijelog šarana. U svaki zarez stavite po pola ploškice limuna, pa šarana prelijte uljem i pecite u pećnici. Uz ovako pripremljenog šarana poslužite kuhani krumpir preliven rastopljenim maslacem ili margarinom.

ŠPAGETI SA ŠKOLJKAMA

Pripremite: 60 dkg špageta, 1 kg svježih školjaka, 2 dkg zelenog peršina, 1/2 čaše maslinovog ulja, papra, 5 dkg parmezana.

U osoljenoj vodi kuhajte špagete otprilike deset minuta. Za to vrijeme stavite oprane školjke u zdjelicu na blagu vatru. Kad se špageti skuhaju, ocijedite ih i dodajte im maslinovo ulje, peršin, pa ih pospite ribanim parmezanom, opaprite prema ukusu i dodajte im meso iz školjaka.

ŠPINAT I RIBLJI ROŠČIĆI

Pripremite: 6 dkg slanine, 1 luk 1 kg špinata, sol, papar, 4 fileta od štuke ili koje druge ribe, ocat, rajčicu, namaz od sira.

Pirjajte luk i slaninu i dodajte grubo izrezan sirovi špinat, osolite i opaprite prema ukusu. Sve skupa dobro pirjajte. Filete prelijte octom i malo ostavite da stoje, zatim ih lagano ocijedite, posolite, premažite rajčicom i pripremljenim sirom te ih zamotajte. Uvijene filete stavite u maslacem zamašćenu zdjelu, dodajte nekoliko grudica maslaca, pokrijte i pirjajte u vlastitom soku na umjerenoj vatri.

TUNJEVINA S BIJELIM UMAKOM

Pripremite: 2 konzerve tunjevine. Za umak: 12 dkg maslaca, sol, limunov sok, 2 kuhana jaja, peršin.

Na tihoj vatri rastopite maslac, osolite ga i dodajte mu limunova soka prema ukusu, 2 kuhana, hladna iskosana jaja i malo sitno kosanog peršina. Nakon nekoliko minuta uklonite umak sa štednjaka i ostavite ga da se malo ohladi. Tunjevinu izvadite iz konzerve, ocijedite i prelijte ovim umakom. Uz tunjevinu poslužite kuhani krumpir ukrašen peršinom.

TUNJEVINA U UMAKU

Pripremite: 1 kg tunjevine u komadu (može biti smrznuta), 2 žlice ulja, 8 glavica luka, 8 rajčica ili odgovarajuću količinu ukuhane rajčice, 1 žlicu brašna, čašu bijelog vina, zeleni peršin, celerov list, malo ružmarina i majčice dušice, listić lovora, sol, papar.

Tunjevinu prepržite sa svih strana na ulju da bude zlatnožuta. Zatim je izvadite i na istom ulju prepržite dosta grubo narezani luk. Kad požuti, dodajte rajčice. Pospite brašnom i dobro miješajte da se zgusne. Poškropite vinom, dodajte ostale začine, tunjevinu ponovo stavite u sok i ostavite da na laganoj vatri tiho kuha još jedan sat. Prije služenja pospite nasjeckanim zelenim peršinom.

ZUBATAC S HUSARSKIM UMAKOM

Pripremite: 4 veća komada zubaca ili kakve druge bijele ribe, 2 šalice riže, sok od jednog limuna, papar, crvenu papriku, brašno, maslac, peršin, limun, masline. Za umak: 2 žlice razmućenog maslaca, 2 žlice brašna, 3 šalice juhe ili vruće zasoljene vode, 3 žličice ukuhane rajčice, sol, papar, 1 lovorov list, 1/2 šalice crvena vina.

Rižu kuhajte u vrućoj zasoljenoj vodi dok omekša (otprilike 15 minuta). Ocijedite je, operite i stavite u poklopljen lonac na paru da se ne ohladi. Ploške ribe posolite, premažite limunovim sokom, opaprite, pospite crvenom paprikom, uvaljajte u brašno i pržite s obje strane na vrućem maslacu. Dok se riba prži, pripremite bijeli umak od maslaca, brašna i juhe (na maslacu propržite brašno, ali pazite da ne zažuti, zalijte ga prvo hladnom, a onda dodajte juhu ili vruću zasoljenu vodu). Umak začinite ukuhanom rajčicom, paprom, lovorovim listom i, ako je potrebno, još malo osolite. Ostavite umak da kuha na laganoj vatri, a deset minuta prije nego što ga poslužite, dodajte vino. Pržene ploške ribe složite na oveći pladanj, ukrasite ih sitno kosanim peršinom, limunom i maslinama. Šalicom vadite rižu iz lonca i slažite je uz ribu ili na posebnu zdjelu, a sve skupa prelijte husarskim umakom. Umak možete poslužiti i u posebnoj zdjelici.

PERAD

GUSKA NA PODVARKU

Pripremite: 2 kg ribanog ili na rezance izrezanog kiselog kupusa, 2 veće glavice luka, 1 manju gusku, 10 dkg masti za pirjanje kupusa i žlicu masti za pečenje guske, sol, papar.

U većoj posudi zagrijte mast ili ulje i zažutite sitno kosani luk. Dodajte kupus i pirjajte ga u vlastitom soku dok dobije zlatnožutu boju. Dok pirjate kupus, stavite peći opranu, očišćenu i posoljenu gusku. Za pečenje guske stavite vrlo malo masti, jer je guska masna. Kada guska omekša, izvadite je iz pećnice i stavite na pirjani kupus, dolijte malo masti u kojoj se guska pekla i po potrebi malo soli i papra. Gusku s kupusom ponovo stavite u pećnicu (ako je potrebno, dodajte malo vode da se kupus ne bi osušio) da se malo sve skupa dopeče. Pečenu gusku izrežite na komade, stavite na kupus i poslužite. Vrlo dobar pridodatak su okruglice od krumpira ili kruha.

GUSKA U UMAKU OD VRHNJA

Pripremite: 1 gusku, 5 ili 10 dkg suhe slanine (prema veličini guske), 1 žlicu masti, 3 lista lovora, malo octa ili limunova soka, 1/4 litre kiselog vrhnja, 2—3 ploške limuna, 2 žlice brašna.

Očistite i operite gusku, posolite je izvana i iznutra i nabodite štapićima slanine. Gusku zatim stavite u posudu s malo vode, žlicom masti ili ulja, 3 lovorova lista i malo octa ili limunova soka. Gusku pirjajte u poklopljenoj posudi na štednjaku dok omekša, a onda je stavite u pećnicu da se zarumeni i dobije čvrstu koricu. Prije nego što je izvadite iz pećnice, dodajte 2—3 ploške limuna, debele otprilike pola centimetra. Kad gusku izvadite iz posude, stavite je na daščicu da se malo ohladi, a u zdjelu s umakom dodajte malo vode i kiselo vrhnje u koje ste prethodno umiješali 2 žlice brašna. Pošto je umak kuhao nekoliko minuta, sklonite ga sa štednjaka i njime prelijte izrezanu gusku. Izvrstan dodatak guski u umaku od vrhnja su okruglice od kruha ili žemlje.

KOKOŠ U VRHNJU

Pripremite: kokoš, ulje, 1 celer, 2 dkg mrkve, 2 poriluka, glavicu luka, kocku kokošje juhe, 1/4 l vrhnja, 4 žutanjka.

Očišćenu kokoš izrežite na komade i ispecite tako da dobije zlatnožutu boju. Dodajte 1/2 l kokošje juhe od kockice, povrće i sve zajedno kuhajte. Kad je meso sasvim mekano, izvadite ga i složite u zdjelu. Od juhe u kojoj se meso kuhalo, pjenasto umućenih žutanjaka i vrhnja napravite umak i prelijte meso i ukrasite kuhanim povrćem i zelenim peršinom.

KUHANA KOKOŠ S UMAKOM OD HRENA

Pripremite: 1 kokoš, veći korijen hrena, 2—3 žlice kiselog vrhnja, 2 žlice brašna, žlicu masti ili maslaca, vezicu zeleni i krumpira ili riže.

Očišćenu i opranu kokoš stavite da se kuha u osoljenoj vodi kojoj ste dodali vezicu zeleni. Kad je meso mekano, pripremite umak od hrena: na masti ili maslacu malo ispržite dvije žlice brašna, dolijte juhe u kojoj se kokoš kuhala i dobro promiješajte da ne bi bilo grudica. Zatim dodajte ribani hren i 2—3 žlice kiselog vrhnja. Pošto ste napravili umak, izvadite kuhanu kokoš iz posude u kojoj se kuhala, izrežite je na komade i složite na tanjur. Umak poslužite u posebnoj zdjeli a kuhano meso ukrasite kuhanom zeleni, krumpirom ili kuhanom rižom.

NABUJAK OD PALAČINKI I PILEĆEG PAPRIKAŠA

Pripremite: (za pileći paprikaš) 1 pile ili sitnež od dva veća pileta, 6 dkg masti, crvene paprike, malo brašna, kiselo vrhnje, za palačinke: 12 dkg brašna, 1 jaje, 1/4 l vode, 6 dkg masti i sol.

Na propрženom luku kojem ste dodali i crvene paprike ispirjajte piletinu, odnosno sitnež, osolite i kad meso omekša, dodajte umaku malo brašna i vrhnja. Kad se paprikaš malo ohladi, odstranite kosti i iskošite meso. Od brašna, jaja i vode (umjesto vode možete uzeti mlijeko) napravite tijesto za palačinke, osolite ga i pecite na vrućem ulju ili masti. Dvije najljepše pala-

činke odvojite a ostale izrežite na prst debele rezance Sad kosano meso s malo umaka pomiješajte s izrezanim palačinkama, a zdjelu u koju ćete pripraviti nabujak namažite mašću pa na dno stavite jednu cijelu palačinku. Preko palačinke premažite smjesu mesa i izrezanih palačinki i sve skupa pokrijte onom drugom palačinkom. Sve skupa polijte sa 4 žlice umaka od paprikaša i pecite u pećnici oko 30 minuta. Kad je nabujak pečen, zdjelu poklopite većim tanjurem i naglo okrenite da nabujak potpuno neoštećen ispadne iz zdjele u kojoj se pekao. Nabujak prelijte s malo umaka od paprikaša a ostatak umaka poslužite u posebnoj zdjelici.

NADJEVENO PILE

Pripremite: 1 veće pile ili mladu kokoš, sol, 2 dkg maslaca, 5 dkg masti, vodu. Za nadjev: pileća jetra, 4 dkg mrvica, 2 dkg luka, 3 dkg masti, 1 ili 2 jaja (prema veličini živadi), 1 ili 2 žemlje, zelenog peršina.

Pile ili kokoš očistite i operite, pa na vratu lagano zarežite nožem i odijelite kožu od mesa, jer ćete u taj prostor na prsima staviti nadjev. Jetra ispecite na sitno kosanom luku i masti, a kad se malo ohlade, izrežite ih na manje komade i pomiješajte s prženim lukom, pa dodajte ostatak masti, cijelo razmućeno jaje, razmočene istisnute žemlje, sitno kosani peršin i mrvice. Osolite prema ukusu i smjesu nadjenite pod kožu pileta. Nadjeveno pile posolite i stavite peći. Za vrijeme pečenja nekoliko ga puta zalijte sokom. Prije nego što se pile dokraja ispeče, premažite ga maslacem. Kad je pečeno, izvadite ga a u umak dodajte malo vode i ostavite da prokuha. Uz pile možete ispeći i nekoliko manjih krumpira.

PAPRIKAŠ OD PERADI

Pripremite: 3/4 kg peradi (pilića, kokoške, patke ili guske), 20 dkg luka, 4 dkg masti, 1 dkg brašna, crvene paprike, soli i 1 dcl kiselog vrhnja.

Na vrućoj masti pržite sitno kosani luk. Dobro će biti da ga malo posolite kako bi se prije negoli zažuti smekšao, a onda prema ukusu dodajte crvene paprike. Smanjite vatru i dodajte opranu, izrezanu perad i pirjajte je na blagoj vatri, prvo u vlastitom soku, a onda pomalo zalijevajte hladnom vodom. Ako želite imati gušći sok, paprikaš pobrašnite i pirjajte ga u pokrivenoj posudi dok meso omekša. Prije nego što ga poslužite, dodajte kiselo vrhnje. Izvrstan pridodatak paprikašu su valjušci od krumpira, tijesto ili riža.

PEČENO PUNJENO PILE

Pripremite: 1 pile, malo suhe slanine, 1 žemlju ili veću plošku kruha, sol, papar, pola šalice mlijeka, 2 režnja bijelog luka, 1 manju glavicu luka, 2 žutanjka.

Žemlju nakvasite u mlijeko i pošto omekša, dodajte joj pileća jetra, izrezanu suhu slaninu, pa sve skupa sameljite na stroju za mljevenje mesa. Samljevenoj masi dodajte malo soli, papra, sitno kosani bijeli luk, sitno kosani luk ispržen na masti ili u ulju i žutanjke. Sve skupa promiješajte pa s ovim nadjevom ispunite šupljinu pileta namazanu mašću ili uljem u kojoj su bile iznutrice. Otvor kroz koji ste stavljali nadjev zašijte bijelim koncem da za pečenja ne bi izlazio i pile pecite u zamašćenoj poklopljenoj zdjeli. Za pečenja pile češće dolijevajte s malo vode.

PILE U PAPRICI

Pripremite: veće uhranjeno pile, 20 dkg luka, 6 dkg masnoće (ulja ili masti), 1 vrhom punu žlicu crvene paprike, sol, izribani oraščić muskata, sok od polovice limuna, 1/4 l vrhnja, 2 žlice brašna, 1/2 pileće juhe.

Oprano i očišćeno pile stavite da se kuha u litri malo osoljene vode. Pošto je pile kuhalo pola sata, ocijedite ga. Sitno kosani luk i pržite na masti, dodajte crvene paprike i sve skupa dolijte s pola litre vode u kojoj se kuhalo pile. U ovaj umak stavite pile, začinite ga limunovim sokom, izribanim muskatom i pirjajte na laganoj vatri dok omekša. Kad pile bude mekano, umiješajte brašno u vrhnje i dodajte ga umaku da bude gušći. Uz ovako priređeno pile, po poznatom bečkom receptu, poslužite žličnjake (noklice) koje ćete ovako prirediti: od 25 dkg brašna, 1 jaja, 2,5 dkg maslaca ili margarina, malo soli i mlijeka zamiješajte laganu smjesu za žličnjake. Tijesto vadite žlicom i kuhajte ih oko 10 minuta u osoljenoj vodi. Pile prelijte s malo kiselog vrhnja, obložite ploškama crvene paprike i peršinovim lišćem.

PILETINA U UMAKU

Pripremite: 1/2 pileta, 30 dkg maslaca ili margarina, 1/8 litre bijelog vina, sol, 1/2 dkg maslaca, 1/2 dkg brašna, jednu žlicu ukuhane rajčice.

Polovicu očišćenog i osoljenog pileta stavite na rastopljeni maslac da se pirja za zatim mu dodajte rajčicu razmućenu u malo vode i vina. Da sok bude gušći, dododajte malo brašna ili od brašna i maslaca (1/2 dkg) napravite kuglicu koja se mora raskuhati u umaku. Izvrstan pridodatak pirjanoj piletini je mladi kuhani krumpir ili pirjana riža.

PODVARAK S PATKOM NA SRIJEMSKI NAČIN

Pripremite: 1 patku (manju), 20 dkg masti, 15 dkg luka, crvenu papriku, papar, sol, 1 dcl bijelog vina, 1,5 kg kiselog kupusa u glavici, 2 lovorova lista.

Patku očistite, operite i razrežite na četiri dijela. Sitno kosani luk ispržite na masti da dobije zlatnožutu boju. Na isprženi luk stavite zatim crvene paprike i razrezanu patku i sve skupa dobro popržite. Zatim dodajte na kockice izrezan kiseli kupus, vino, papar, lovorov list i ako je potrebno, još malo soli. Prije pripremanja svakako kušajte kupus pa ako je preslan ili prekiseo, isperite ga u nekoliko voda. Podvarak pirjajte u pećnici u poklopljenoj zdjeli oko dva sata. Ako je potrebno, dodajte još malo vode (3—4 dcl) ili juhe, a za vrijeme pirjanja zdjelu više puta protresite. Umjesto od patke ovakav podvarak možete pripremiti i od guske.

PUNJENA PATKA

Pripremite: jednu patku, sol, žlicu masti ili ulja, zeleni peršin, malo kosanog carskog mesa i 1/4 kg kestenja.

Očišćenu patku posolite iznutra i izvana i nadjenite nadjevom: očišćene kuhane kestene pomiješajte sa sitno kosanim carskim mesom ili slaninom i sitno ko-

sanim peršinom. Nadjevom nadjenite prsa između kože i mesa patke. Zašijte otvor bijelim koncem i pecite na umjerenoj vatri uz stalno dolijevanje vode. Pirjani crveni kupus je dobar pridodatak punjenoj patki.

PUNJENA PATKA S KRUMPIROM I ŠUNKOM

Pripremite: 1 patku, 1/2 kg krumpira, 10 dkg šunke, 1,5 dcl kiselog vrhnja, 1 jaje, 3 dkg maslaca, sol, papar, 2 žlice masti ili ulja.

Veću patku očistite, operite i na mjestu gdje je bila utroba nadjenite ovim nadjevom: protisnite pola ili tri četvrtine kilograma kuhanih krumpira, dodajte 10 dkg sitno kosane šunke, 1,5 dcl kiselog vrhnja, 5 dkg maslaca, soli i papra prema ukusu. Sve skupa dobro izmiješajte, nadjenite patku i otvor zašijte bijelim koncem. Patku stavite da se peče u vruću posudu, posolite je, dodajte žlicu dvije masti (već prema veličini patke) i za vrijeme pečenja je nekoliko puta prelijte sokom i mašću. Kad je patka pečena, izvadite konac, razrežite je i na istoj zdjeli poslužite i nadjev.

RIZOTO OD PERADI

Pripremite: 10 dkg sitneža od peradi (vratovi, želuci, jetra, srce, krajevi krila), 2 dkg masti ili ulja, 12 dkg luka, 30 dkg riže, 2 dkg parmezana ili sira za ribanje, malo crvene paprike.

Sitnež starije živadi treba najprije malo prokuhati, a tek onda stavite na sitno kosani propržení luk. Kad je meso ispirjano, osolite ga, dodajte malo crvene pa prike ili papra, opranu rižu i vodu. Prije nego št rizoto poslužite, pospite ga ribanim sirom. (Mlađim do maćicama će sigurno dobro poslužiti stari savjet naši baka: kad pripravljate rizoto ili pirjanu rižu stavite p osobi dvije male šalice (one za crnu kavu) riže i dvo struku količinu vode. Naravno, neke će vrste riže tre bati više vode, neke manje, ali to je otprilike osnovn mjera. Ako rižu pripravljate u ekspresnom loncu, treb dodati manje vode: na malu šalicu riže, jednu i po mal šalicu vode.)

VARENAC (puding) OD PILETINE I RIŽE

Pripremite: pola pileta, 1 litru vode, sol, vezicu ze leni, 6 dkg maslaca ili margarina, 6 dkg brašna, mal papra 1/4 litre vrhnja, 2 žlice šerija.

Pile skuhajte u osoljenoj vodi sa zelenjem, pa ka meso bude mekano, ocijedite ga, odijelite od kostij i kožice. Na rastopljenom maslacu malo propržite bra šno, pa ga dolijte pilećom juhom (3/8 litre juhe), a zatir u umak umiješajte i vrhnje. Umak začinite papron solju i šerijem, malo ga prokuhajte i onda mu dodajt kuhanu piletinu. Rižu za varenac pripravite ovako 25 dkg riže kuhajte u 3/4 litre pileće juhe oko petnaes minuta, pa je ocijedite. Sad u vrućom vodom ispran oblik za varenac stavite prvo piletinu u umaku (mal umaka ostavite za ukras varenca), pa onda rižu (čvrst je nabijte) i varenac ostavite da se kuha na pari ok četvrt sata. Uz ovaj varenac poslužite kuhani grašak, ukrasite ga umakom ili ploškama crvene paprike.

DIVLJAČ

JAREBICE ILI FAZAN NA FRANCUSKI NAČIN

Pripremite: 2 jarebice ili 1 fazana, 4 kriške kruha (odstranite koru), 13 dkg maslaca, 2 žlice ulja, 1 tanki odrezak suhe slanine, dovoljno velik da se njime obloži ptica, sol, papar, 3—4 lista suhe kadulje.

Očistite pticu, izvadite utrobu, sačuvajte jetra. Posolite i poparite unutrašnjost, stavite kadulju i komadić maslaca Sašijte otvor, stegnite i svežite noge, te omotajte tankim odreskom slanine i zavežite čvrstim koncem. Poslažite ih na malo zamašćen lim (ako je slanina slabo slana posolite je). Stavite u pećnicu koja se već 15 minuta grijala. Svaku pticu četiri puta okrenite tako da se jednoliko peče sa svih strana. Računajte po prilici 1/2 sata pečenja za jarebice a 45 minuta za fazana Kriške kruha prepržite na 2/3 maslaca i 1/3 ulja i rasporedite po pladnju. Na maslacu prepržite jetra, zgnječite ih vilicom, posolite i popaprite, pa time premažite prženi kruh. Razrežite jarebice na pola, fazana na četiri dijela i stavite svaki komad na pripređeni prepženi kruh. Pazite da vam se ne razlije sok koji teče kod rezanja, nego ga dodajte soku, preostalom od pečenja, dodajte žlicu maslaca i tako dobiveni sok poslužite s pečenjem.

JAREBICE S KUPUSOM

Pripremite: 2 jarebice, 2 tanke ploške suhe slanine dovoljno velike da njima dobro omotate jarebice, 2 glavice kupusa, 20 dkg usoljene slanine (ili suhe), 2 luka, 2 mrkve, 1 čašu juhe, sol, papar, malo crvene paprike.

Očistite kupus, razrežite ga na 4—6 dijelova. Skuhajte u slanoj vodi (skuhan i ocijeđen mora težiti oko 1 kg). Očišćene jarebice umotajte u slaninu. U veliku posudu stavite da se rastope kockice slanine, tada dodajte očišćene i narezane mrkve i sitno nasjeckani luk. Kad je sve preprženo, stavite i jarebice. Ako je potrebno, dodavajte malo juhe. Kad su jarebice pečene, uspite kupus i stavite sve da 10 minuta kuha na vatri, bez poklopca, da se ispari nepotrebna tekućina. Dodajte juhu i začine. Prije serviranja, razrežite jarebicu na četiri dijela.

LOVAČKA ZDJELA

Pripremite: 1 kg mesa od razne divljači (srna, divlja svinja), 2 čašice rakije, 8 režnjeva češnjaka, 13 dkg suhe slanine (s mesom), 2 luka, 1 kiticu zelenog peršina, 3 dkg maslaca ili masti, malu bočicu kiselih gljivica, 1 šalicu kiselog vrhnja, i veliku žlicu brašna.

Meso divljači očistite od kožice, narežite na velike kocke. Rakiju i zdrobljeni češnjak prelijte preko mesa i pustite poklopljeno da se pirja pola sata. Razrežite

luk i suhu slaninu na kockice, a peršin sitno isjeckajte. Izvadite meso i pustite da se osuši. Neka se slanina i luk prepeku, dodajte maslaca ili mast i pustite da se jako zagriju Na to stavite meso i pecite ga sa svih strana dok ne postane smeđe. Dodajte tada 1/8 litre vode i kisele gljivice i neka se poklopljeno pirja na laganoj vatri 1/2 sata (ako treba i 2 sata). Kada je meso mekano, razmutite brašno u kiselom vrhnju i dodajte u sok, pustite da provrije, pa dodajte nasjeckani peršin. — Prilog okruglice od kruha.

PAŠTETA

Pripremite: 25—30 dkg mesa od kunića ili zeca, 25 dkg masnije svinjetine, 1 jaje, manju glavicu luka, češnjak, peršin. 50 dkg tijesta za savijaču (u listovima), 1 žemlju, sol, papar, mlijeko, ulje ili mast.

Pomiješajte manje i veće komade mesa od kunića ili zeca, kosanu svinjetinu s kojom ste skupa na stroju samljeli i jednu žemlju namočenu u mlijeko, jedno jaje, izribanu glavicu luka, sitno kosani režanj bijelog luka, dvije žlice sitno kosanog peršina, pa smjesu zatim osolite i opaprite po ukusu. Pirjajte na ulju ili masti da se meso napola smekša. Složite listove tijesta, škropeći ih uljem, zatim dodajte pirjano meso i zavijte ga u tijesto da dobijete oblik štruce. Pašteta s tijestom peče se u zamašćenom limu oko 3/4 sata na umjerenoj vatri.

PIRJANI ZEC

Pripremite: 1 zečji hrbat, 10 dkg slanine, 10 dkg masti, 2 del vrhnja, 2 dkg brašna, sol, papar i vodu.

Zečevinu očistite, operite, osolite, opaprite i nabodite štapićima slanine i carskog mesa, pa onda stavite na vruću mast da se peče u pećnici. Za vrijeme pečenja (sat ili sat i pol) češće ga prelijte sokom u kojem se pekao. Kad je zec mekan, izvadite ga iz posude u kojoj se pekao, dodajte u umak malo prženog brašna i pripremljeno vrhnje. Pošto umak provre, stavite ga u zdjelicu i poslužite uz pečenog razrezanog zeca. Izvrstan pridodatak pirjanom zecu su valjušci od krumpira i prženi krumpirovi roščići.

PROVANSALSKI ZEC

Pripremite: 1 zeca, nešto maslinovog ulja, 1 čašu bijelog vina (dalmatinskog), 1 čašu juhe, 6 rajčica, 1 režanj češnjaka, nekoliko kiselih krastavaca, sol, papar, malo senfa (ljutog).

Razrežite zeca (ako se radi o divljem zecu onda mora odležati u marinadi), prepržite ga na maslinovom ulju. Izvadite meso na ulje stavite brašno i prepržite ga, zalijte vinom, dodajte natrag zeca. Dodajte juhu i stavite da provrije. Ogulite rajčice, razrežite i stavite uz zeca dodajte začine i krastavce, narezane na kolutiće. Neka kuha na laganoj vatri najmanje jedan sat. Poslužite s kriškom kruha, prepržfolenim na ulju i natrljanim češnjakom.

ZEC IZ RASOLA

Pripremite: 1 zečji hrbat, 5 dkg masti, 10 dkg slanine, 5 kocaka šećera, 1 limun, 3 dkg masti, 2 dkg brašna. Za rasol: 2,5 l vode, 1/4 l octa, 10 dkg mrkve, 4 dkg

celera, 8 dkg peršina, 10 klinčića, 5 lovorovih listića, sol, 20 zrna papra.

Zeca očistite od kožica i stavite ga u rasol da stoji tri dana. Rasol ćete pripraviti ovako: očistite i izrežite mrkvu, peršin i celer i kuhajte u zaoctenoj vodi pola sata, dodavši prethodno klinčiće, lovorov list i papar. Kad se rasol ohladi, prelijte njime očišćena zeca, ali tako da meso bude pod rasolom. Zdjelu poklopite, najbolje nekom daskom koju pritisnite utegom kako bi meso čitavo vrijeme bilo prekriveno rasolom. Kad zeca nakon tri dana izvadite iz rasola, nabodite ga suhom slaninom izrezanom na štapiće i stavite da se peče na vrućoj masti u zagrijanoj pećnici. Za to vrijeme izvadite zelenje iz rasola i pirjajte ga na vrućoj masti (3 dkg) s već zažućenim kockama šećera. Pirjano zelenje pospite brašnom, ostavite ga da se malo zažuti i onda dolijte rasol i dobro prokuhajte. Kad zelenje bude mekano, protisnite ga, dodajte limunova soka i sitno kosane ili ribane korice. Umakom prelijte pečenog izrezanog zeca. Uz zeca iz rasola poslužite okruglice od žemlje ili kruha, lisnato tijesto ili valjuške.

ZEC S GLJIVAMA

Pripremite: 1 zeca, 2 žlice maslaca, i žlicu ulja, 2 žlice brašna, 1/2 l kiselog bijelog vina, 2 velike rajčice, 1/2 kg gljiva, kompletno zeleno povrće za juhu, 1/2 lista lovora, malo krosuljice i kozlaca, sol, papar, 1/2 limuna.

Zeca očistite i razrežite (ako je divlji zec mora odležati u marinadi kao što je u ranijim receptima opisano). Prepržite dijelove zeca na 2 žlice maslaca i ulju. Tada dodajte brašno: kada se prepržilo, dodajte vino i toliko vode da meso bude prekriveno. Dodajte oguljene i ne sasvim male komadiće narezane rajčice, zeleno povrće, očišćeno i nasjeckano, te sol i začine. Kad zavrije pokrijte i ostavite da kuha, na sasvim slaboj vatri dok meso ne omekša. U međuvremenu očistite i narežite gljive, prelijte ih limunovim sokom, pa neka stoje. Kad je zec kuhan, dodajte soku gljive i pustite da vrije 10 minuta. Izvadite grančice mirišljivih trava, a prije serviranja pospite zeca sasvim sitno nasjeckanim zelenim peršinom.

ZEČJI PAPRIKAŠ

Pripremite: zeca težine od 1,5—2 kg, 1 l crnog vina, 15 dkg usoljene slanine, 3 žlice maslaca, 2 žlice ulja, 1 veliki luk, 5 srednjih lukova, 1 veliki režanj češnjaka, sol, papar, mažuran, peršin, majčinu dušicu, lovor, 1 žlicu ukuhane rajčice, 3 žlice brašna.

Očistite zeca, razrežite ga na komade, stavite ga u posudu s narezanim velikim lukom, nekoliko grančica peršina, majčine dušice, lovorom i 6 zrna papra. Prelijte vinom i ostavite stajati najmanje 24 sata. U međuvremenu 3—4 puta okrenite. Kad je meso mekano, izvadite iz soka, dobro osušite i stavite na rastopljeni maslac i ulje. Dodajte na kocke narezanu slaninu i prepržite sve da dobije lijepu boju. Tada pospite brašnom, dobro promiješajte dok brašno ne potamni. Tada zalijte vinom (marinadom), povrće iz marinade protisnite pa također dodajte paprikašu. Dolijte vode da sve meso bude pokrito. Sitno nasjeckajte peršin i manji luk pa dodajte jelu. Posolite i popaprite. Kad provrije ostavite na laganoj vatri da polagano kuha najmanje dva sata. Dodajte rajčicu!

PRILOZI

KROKETI OD KRUMPIRA

Pripremite: 1/2 kg krumpira, 2 jaja, 1/2 dkg parmezana, 10 dkg brašna, 3 dkg masti, 5 dkg mrvica, 1/4 kg masti, sol.

Oprani i oguljeni krumpir skuhajte u slanoj vodi, ocijedite ga i protisnite ili sameljite na stroju za mljevenje mesa. Zatim krumpir izmiješajte s mašću (3 dkg), jajetom, ribanim parmezanom i brašnom i od te smjese oblikujte palac debele a 5 cm dugačke krokete, zamočite ih u razmućeno jaje, uvaljajte u mrvice i pržite na vrućoj masti.

KUHANI MLADI KRUMPIR S PERŠINOM

Pripremite: 1 kg krumpira, 5 dkg maslaca, zeleni peršin.

S krumpira pažljivo ostružite koricu, zatim ga operite i stavite da se kuha u osoljenoj vodi. Kad je krumpir mekan, ocijedite ga, stavite u zdjelu, prelijte rastopljenim maslacem i pospite sitno kosanim peršinom.

MLINCI

Pripremite: brašno, sol i vodu.

Od brašna, vode i malo soli umijesite čvrsto tijesto. Razvaljajte ga u tanke listove u obliku mlinaca i pecite ih u pećnici ili na limenom podlošku na štednjaku. Pečene mlince izlomite i oparite kipućom osoljenom vodom. Pošto ste ocijedili svu vodu, začinite ih s mašću u kojoj se peklo meso.

Mlince možete načiniti i od ostataka tijesta za savijaču.

OKRUGLICE OD KOBASICA

Pripremite: 1 kg kuhanog krumpira, 2 jaja, 4 žlice brašna, 25 dkg na komadiće izrezane kobasice, sol.

Kuhani krumpir sameljite na stroju za meso, dodajte jaja, brašno, komadiće kobasice i malo soli, pa zamijesite tijesto. Napravite okruglice i kuhajte ih u osoljenoj kipućoj vodi u nepokrivenom loncu. Služite s kiselim zeljem ili umakom od rajčica.

OKRUGLICE OD KRUHA

Pripremite: 3 žemlje ili kriške kruha, zeleni peršin, 4 dkg masti, 1 do 2 dcl mlijeka, 1 jaje, 5 dkg brašna.

Žemlje ili kruh izrežite na kockice i ispržite na masti, a zatim ih stavite u zdjelu i zalijte mlijekom u koje ste razmutili cijelo jaje. Osolite, dodajte sitno kosani peršin, izmiješajte i ostavite da malo stoji kako bi kruh omekšao. Zatim dodajte brašno i pravite okruglice koje kuhajte u slanoj vodi otprilike 10 minuta.

OKRUGLICE OD KRUMPIRA S NADJEVOM OD MESA

Pripremite: 1 kg krumpira, 30 dkg brašna, 10 dkg slanine, malo mesa ili šunke, 4 jaja, margarin, glavicu luka, soli, papra, zelenog peršina.

Skuhani i oguljeni krumpir protisnite i od njega s brašnom, sa 2 jaja, margarinom i malo soli umijesite tijesto. Kad je tijesto glatko, razvaljajte ga i izrežite u četvorine na koje stavite po žličicu nadjeva. Nadjev: na komadićima slanine ispržite sitno rezani luk i komadić kuhanog ili pečenog mesa ili šunke. Dva jaja umutite, opaprite, dodajte gornjoj smjesi i sve skupa dobro izmiješajte. Uobličene kuglice kuhajte u slanoj vodi. Kad su kuhane, ocijedite ih i prelijte mrvicama popрženim na maslacu.

OKRUGLICE OD MESA U UMAKU OD RAJČICA

Pripremite: 1/2 kg mesa, 1—2 žemlje, 1 jaje, peršin, luk, mast, češnjak.

Goveđe ili svinjsko meso (ili pola jednog, pola drugog) sameljite na stroju, dodajte namočene i istisnute žemlje, sitno isjeckani i poprženi luk, malo kosanog češnjaka, peršina, soli i papra. Sve dobro izmiješajte i pravite kuglice koje uvaljajte u brašno i pržite ih na vreloj masti, zatim složite u zdjelu i prelijte umakom od rajčica.

OKRUGLICE OD ŠPINATA

Pripremite: 1 kg špinata, 5 dkg ribanog sira, 30 dkg svježeg sira, 2 jaja, malo soli i papra.

Špinat očistite, skuhajte i nasjeckajte (ili protisnite) u to dodajte ribani sir. Posebno pomiješajte sir, jaja, sol i papar i u tu smjesu dodajte špinat. Ako je sir vrlo svjež pa je mješavina suviše rijetka, možete dodati i brašno. Od smjese oblikujte okruglice u veličini oraha te ih skuhajte u kipućoj vodi (desetak minuta).

OKRUGLICE OD ŽEMLJI

Pripremite: 5 žemlji, ulja ili masti, 2 dcl mlijeka, 2 jaja, zelenog peršina, brašno, sol.

Žemlje izrežite na kockice i prepržite ih na masti ili ulju, a zatim prelijte s mlijekom u kojem ste razmutili jaja i pustite da omekša. Dodajte peršin i pravite okrugljice koje ste umotali u brašno. Kuhajte 10 minuta u slanoj vodi.

OKRUGLICE SA SLANINOM

Pripremite: 4 žemlje, 7 dkg maslaca, 2 jaja, 3 dkg slanine, žlicu brašna, sol, malo mlijeka, 3 dkg maslaca.

Žemlje izrežite na sitnije kocke i nakvasite ih mlijekom. U žemlje zatim dodajte maslac, jaja, na kockice izrezanu i ispranu slaninu, sol i brašno. Smjesu dobro izmiješajte, oblikujte veliku okruglicu i kuhajte je zavijenu u čistom namazanom ubrusu u osoljenoj vodi. Okruglica se kuha oko jedan sat. Kad je kuhana, izva-

dite je iz ubrusa, izrežite na ploške i prelijte rastopljenim maslacem (3 dkg).

PEČENE OKRUGLICE OD KRUMPIRA

Pripremite: kuhani krumpir, 2 jaja, maslac, brašno, mast, mrvice.

Kuhani krumpir ogulite i protisnite. Dodajte 2 jaja, malo maslaca i malo soli i dobro izmiješajte. Napravite okruglice, koje uvaljajte najprije u brašno, a zatim u mrvice i pecite na dosta masti dok postanu smeđe.

PIRE OD KRUMPIRA

Pripremite: 1/4 kg krumpira, 1/4 l mlijeka, 4 dkg maslaca, sol.

Krumpir ogulite, operite i izrežite na velike ploške i stavite ga da se kuha u slanoj vodi, ali nemojte naliti previše vode. Kad je krumpir kuhan, ocijedite ga i specijalnom žlicom ili vilicom ga izgnječite, pa mu miješajući dodajte mlijeko i maslac. Krumpir morate dobro izgnječiti i izmiješati tako da ne ostane ni najmanjih grudica. Pire od krumpira je izvrstan dodatak pečenju, odrescima i pirjanom mesu.

PIRE OD KRUMPIRA S JAJIMA

Pripremite: 1 kg krumpira. 10 dkg maslaca ili margarina, 3 žutanjka, 1 dcl kiselog vrhnja, ribani sir, sol.

Ogulite oprane krumpire, skuhajte ih u slanoj vodi, ocijedite ih i protisnite. U pire od krumpira dodajte maslac, žutanjke, ribani sir i kiselo vrhnje i po potrebi malo soli. U zdjelu namazanu maslacem stavite pire od krumpira, pospite ga ribanim sirom, prelijte s malo rastopljena maslaca i pecite u pećnici 10—15 minuta.

PRŽENE ŽEMLJE

Pripremite: 4 žemlje, 1/4 l mlijeka, 2 jaja, 3 dkg masti ili ulja, sol.

Žemlje ili kruh izrežite na ploške široke jedan centimetar. U mlijeku razmutite dva cijela jaja, dodajte soli prema ukusu i pripremljeni kruh ili žemlje umočite u mlijeko s razmućenim jajetom i pecite s obje strane na vrućoj masti ili ulju. Ovako pržene žemlje ukusan su dodatak varivima, osobito onom od špinata.

PRŽENI ŠPAGETI

Pripremite: 1/2 kg špageta, mast, mrvice.

Špagete kuhajte 10—20 minuta u slanoj vodi. Kad su kuhani, prelijte ih hladnom vodom i ocijedite. Mrvice ispržite na masti pa na njih stavite špagete, promiješajte i ostavite da se dobro proprže.

PRŽENICE (pofezne)

Pripremite: kruh ili žemlje, šalicu mlijeka, 2 jaja, sol i pola šalice ulja.

Kruh izrežite na ploške debele otprilike dva centimetra pa ga namočite u mlijeko. U drugom tanjuru razmutite jaja i osolite ih. Pošto se ulje odnosno mast dobro zagrijala, vadite ploške kruha iz mlijeka, zamočite ih u jaje i odmah stavljajte na vruću mast da se na brzinu isprže s obje strane. Prženice su izvrstan dodatak varivu od špinata.

UKRASNE GLJIVICE

Pripremite: 2 jaja, 2 male rajčice, malo maslaca i zelenog peršina.

Jaja tvrdo skuhajte. Odrežite im jedan kraj tako da stoje uspravno. Navrh utaknite pola čačkalice, na koju pričvrstite gornji dio rajčice da bude kao klobuk. Čačkalicom nanesite po klobuku mrvice maslaca u obliku tačkica. Oko gljivica poslažite zeleni peršin.

UKRASNE RAJČICE SA SIROM

Pripremite: dvije rajčice srednje veličine, zrele ali posve tvrde, te okrugli topljeni sir.

Rajčice narežite po duljini, ali ne do kraja, tako da se na dijelu oko peteljke svi odresci drže skupa. Za to je prikladan patentni nož za rezanje tvrdo kuhanih jaja. Sir narežite na tanke ploške i umetnite ga između narezanih dijelova rajčice, pa ćete dobiti vrlo efektan ukras sličan cvijetu.

VALJUŠCI OD KRUMPIRA

Pripremite: 1/2 kg krumpira, 1 jaje, 20 dkg brašna, 6 dkg masti ili ulja.

Oprani krumpir skuhajte u ljusci, ogulite ga i samljite na stroju za meso ili propasirajte. Od krumpira, jaja, masti i brašna umijeste glatko tijesto. Ako je krumpir više suh, neće biti potrebna cijela količina brašna, pa stoga pazite da ne napravite pretvrdo tijesto. Od tijesta napravite valjuške u veličini palca. Zakuhajte vodu, osolite je i kuhajte valjuške sve dok isplivaju na površinu. Vadite ih cjediljkom i isplahnite pod tekućom hladnom vodom. Ako valjuške niste pravili kao dodatak mesu i soku, propržite malo mrvica na masti i prelijte njima oprane valjuške.

ŽGANCI

Pripremite: 1 litru vode, 3/4 kg kukuruzne krupice, 1 žlicu soli.

Osoljenu vodu stavite da zakuha. Kad voda zavrije, istresite odjednom svu pripremljenu kukuruznu krupicu i pustite je da kuha najmanje pola sata u grudi u kojoj ste kuhačom napravili rupicu. Odlijte u lončić suvišak vode i izmiješajte žgance (po potrebi dodajte odlivene vode). Žganci s jogurtom, vrhnjem ili prženim čvarcima izvrsna su večera, a i dobar pridodatak gulašu, paprikašu, brodetu itd.

ŽGANCI OD KRUMPIRA

Pripremite: 1 kg krumpira, 2 dcl krupice, mast.

Skuhajte oupljeni i prepolovljeni krumpir u slanoj vodi. Kad krumpir omekša, razgrnite ga i u sredinu stavite krupicu, zatim krupicu pokrijte krumpirom i ostavite da se pola sata pari. Zatim sve dobro izmiješajte i dodajte masti prema volji.

ŽLIČNJACI S JAJIMA

Pripremite: 50 dkg brašna, 8 dkg masti ili ulja, 2 jaja, 2 dcl mlijeka. Zatim 6 dkg masti, 3 jaja i 1 dcl kiselog vrhnja.

U 8 dkg masti dodajte 2 jaja, malo soli, mlijeko i brašno pa umijesite mekano tijesto. Tijesto je dobro umućeno kad se počne odljepljivati od žlice. Žličnjake kuhajte deset minuta u kipućoj osoljenoj vodi. Kad su gotovi, ocijedite ih, operite pod hladnom tekućom vodom i zatim stavite na 6 dkg vruće masti ili ulja na kojem, prema želji, možete ispržiti i malo mrvica. Žličnjake prelijte dobro razmućenim jajima u koje ste umiješali i pripremljeno vrhnje. Žličnjake miješajte dok se jaja stisnu, a poslužite ih sa zelenom salatom.

UMACI

BEŠAMEL-UMAK

Pripremite: 1 žlicu maslaca, 2 žlice brašna, sol, mlako mlijeko.

U posudu stavite žlicu maslaca, pa kad se rastopi, dodajte dvije žlice brašna. Brašno malko ispržite, ali pazite da ne požuti! Zapržak zalijte mlakim mlijekom i stalno ga miješajte da se ne naprave grudice. Posolite prema ukusu i kuhajte dok se zgusne. Bešamel-umak je vrlo ukusan dodatak mesu i povrću.

UMAK OD CELERA

Pripremite: 3—4 korijena celera srednje veličine, ulje, mrvice od bijelog kruha, kiselo vrhnje.

Očišćeni i napola skuhani celer izrežite na tanke rezance i zatim pirjajte na vrućem ulju dok postane sasvim mekan. Dodajte malo mrvica i dolijte juhom. Prije služenja dodajte kiselo vrhnje i dobro promiješajte.

UMAK OD GLJIVA

Pripremite: 10 dkg svježih gljiva ili 2 dkg osušenih, 1 dkg luka, zeleni peršin, 3 dkg masti, 3 dkg brašna, sol, 1 dcl vrhnja.

Očišćene i oprane gljive izrežite na tanke ploške i stavite ih da se pirjaju na ulju ili masti na kojoj je ispržen sitno kosani luk. Pošto ste dodali i sitno kosani peršin, ostavite da se malo propirja pa dodajte zapržak i dolijte hladnom vodom. Dodajte soli prema ukusu. Nakon četvrt sata kuhanja umak će biti gotov, pa onda dodajte kiselo vrhnje.

UMAK OD HRENA I

Pripremite: 4 dkg margarina, 2 dkg brašna, šalicu i pol goveđe juhe ili juhe od kostiju, 2 žlice hrena.

Na margarinu zapržite brašno, ali pazite da ne požuti. Umak zalijte juhom i ostavite ga da kuha 10 minuta. U kuhani umak dodajte hren i sve skupa dobro izmiješajte. Hren ne treba da kuha u umaku.

UMAK OD HRENA II

Pripremite: 2 žlice masti ili ulja, 2 žlice brašna, 1 šalicu mlijeka, 1 srednji korijen hrena.

Na zagrijanu mast stavite brašno, zapržite ga, ali pazite da odviše ne porumeni. Zalijte ga hladnim mlijekom i odmah promiješajte da se brašno ne bi zgrudalo. Umak kuhajte desetak minuta pa dodajte izribani

hren i osolite prema ukusu. Ostavite ga da prokuha i odmah uklonite sa štednjaka i poslužite uz kuhano meso.

UMAK OD HRENA S VRHNJEM

Pripremite: 1 veći korijen hrena, 1 dcl kiselog vrhnja, malo octa, šećera i sol.

Očišćeni hren izribajte pa ga prelijte vrhnjem, osolite, dodajte malo octa i šećera. Pošto je hren bio pola sata preliven umakom, poslužite ga uz kuhano meso.

UMAK OD LIMUNOVA SOKA

Pripremite: 12,5 dkg maslaca, sok od polovice limuna, vezicu peršina, papar, sol i malo šećera.

Pjenasto umutite maslac pa mu stalno miješajući dodajte limunov sok. sitno kosani peršin. Začinite paprom, solju i šećerom.

UMAK OD LUKA

Pripremite: 10 dkg luka, 4 dkg masti ili ulja, 2 dkg šećera, 3 dkg brašna, sol, ocat, vodu.

Na vrućoj masti zažutite šećer, dodajte sitno kosani luk i pecite ga dok zažuti, a onda ga pospite brašnom i zalijte vodom. Osolite prema ukusu i dodajte malo octa. Da dobije ljepši izgled, umak možete prije služenja i protisnuti.

UMAK OD KISELICE

Pripremite: 6 dkg kiselice, 3 dkg masti, 3 dkg brašna, 1/2 dcl vrhnja, sol i vodu.

Napravite zapržak i dodajte sitno kosanu kiselicu, dolijte je vodom ili juhom i stavite da kuha. Nakon četvrt sata kuhanja dodajte kiselo vrhnje.

UMAK OD KISELIH KRASTAVACA

Pripremite: 2 kisela krastavca, 3 dkg masti, 3 dkg brašna, 1 dkg luka, 1/2 dcl kiselog vrhnja, sol, papar, peršin.

Na masti ili ulju napravite zapržak sa sitno kosanim lukom, dodajte mu sitno kosane krastavce i dolijevajući vodu pirjajte ih nekoliko minuta. Osolite i opaprite prema ukusu, nalijte vodom i kuhajte. Kad je umak već gotov, dodajte kiselo vrhnje i sitno kosani peršin i pustite da samo provre.

UMAK OD KOPRA

Pripremite: 3 dkg masti ili ulja, 3 dkg brašna, 1 dkg luka, i 1 dkg kopra, zeleni peršin, limunov sok, sol i 1 dcl kiselog vrhnja.

Napravite svijetli zapržak i na njemu ispržite sitno kosani luk, dodajte vode. sitno kosani kopar, malo limunova soka, soli i vrhnja. Ostavite umak da prokuha pa kad ga skinete sa štednjaka, dodajte sitno kosani peršin.

UMAK OD KRUMPIRA I HRENA

Pripremite: 2 krumpira skuhana u slanoj vodi, hren, ulje, ocat, kosani luk i zeleni peršin.

Kuhani krumpir protisnite i ohladite i hladnoga izmiješajte s malo ulja, dodajte 2 ili više žlica izribanog hrena, zakiselite prema ukusu i pospite s malo kosanog luka i zelenog peršina.

UMAK OD PERŠINA

Pripremite: 2 žlice maslaca, zelenog lista peršina, bijelog papra, sok od polovice limuna, nekoliko žlica krepke juhe.

Na maslacu ispržite peršin, dodajte papar, sok od limuna, juhu i sve neka dobro prokuha.

SALATE

FRANCUSKA SALATA

Pripremite: 1 kg zdravih krumpira, 3 veće kiselkaste jabuke, dvije tube majoneze, senf, 2 dcl kiselog vrhnja, nekoliko krastavaca srednje veličine, 1/4 kg mrkvice, pola konzerve graška, sol, limunov sok.

Krumpire u kori i mrkvu skuhajte pa ih zatim ogulite i izrežite na manje kockice. U većoj zdjeli pomiješajte krumpir, mrkvu i grašak, dodajte oguljene jabuke izrezane na kockice, kosane kisele krastavce, vrhnje i tubu majoneze. Salatu osolite, opaprite i zakiselite limunovim sokom prema ukusu. Možete dodati i malo senfa. Pošto ste salatu dobro izmiješali, stavite je u zdjelu skupa s kuhanim jajima raspolovljenim po dužini i sve obilno ukrasite majonezom, zelenim peršinom i pokojom kockicom mrkve ili cikle.

GRČKA SALATA OD PEČENIH KRUMPIRA

Pripremite: 1 kg krumpira, sol, 30 dkg ulja, papar, češnjak.

Neoguljeni oprani krumpir stavite da se ispeče u pećnici pa ga još vrućeg ogulite i stavite u zdjelu ili drvenu stupu. Krumpir gnječite žlicom ili drvenom stupom dodavajući mu malo-pomalo ulja, dok utrošite svu količinu (30 dkg) pa ga onda začinite solju, paprom i tucanim češnjakom. Ovu salatu možete poslužiti vruću i hladnu.

INDIJSKA SALATA OD GRAŠKA

Pripremite: konzervu od 1 kg graška, 1/4 l ulja, 1 jaje, žlicu senfa, malo umaka »Worchester«, sol, papar.

Od žutanjaka i ulja pripremite majonezu i kad je gotova, dodajte senf, umak »Worchester« (prodaje se u većim samoposluživanjima), sol, papar. Dobro ocijedite grašak i dodajte ga u majonezu. Poslužite vrlo hladno.

SALATA OD BIJELOGA GRAHA

Pripremite: 1/2 kg bijelog graha tetovca, 1 vezicu zeleni, papar u zrnu, 1 lovorov list, 3 litre vode, 1 vezicu peršinova lišća, list celera, 1 glavicu luka, crvenu papriku, papar, ulje, sol, ocat odnosno limunov sok.

Očišćeni grah operite i namočite u mlaku vodu (najbolje preko noći). U većoj zdjeli, u tri litre hladne vode, stavite da se kuha očišćena zelen, glavica luka, lovorov list i nekoliko zrna papra, pa posolite. Da bi se zelen što prije skuhala, možete dodati žličicu sode bikarbone. Ocijeđeni grah stavite kuhati u vodu sa zelenjem. Pošto omekša, ocijedite ga od vode i zelenja i rashladite.

Sitno iskosajte peršin i celerov list, pomiješajte s ohlađenim grahom i sve skupa osolite; salatu začinite uljem, octom odnosno limunovim sokom, crvenom paprikom i paprom. Prije služenja dodajte sitno kosanog peršina.

SALATA »BERGERETTE«

Pripremite: 1/2 kg riže, 4 tvrdo kuhana jaja, 2 dcl kiselog vrhnja, 1 veću crnu rotkvu, mljevene crvene paprike, senf, papar.

Rižu skuhajte u slanoj vodi, skuhajte i jaja. Kada se sve to ohladilo, narezana jaja pomiješajte s rižom. Dodajte papar, vrhnje, naribanu crnu rotkvu, crvenu papriku i senf.

SALATA OD CIKLE

Pripremite: 1 kg cikle, 2 dcl vinskog octa, 1 dcl vode, 2 kocke šećera, kumin, sol, 1/4 dcl ulja, 1 žlicu ribanog hrena.

Kuhanu ciklu ocijedite, ogulite i izrežite na tanke ploške. Pripremljeni ocat, vodu, kumin, šećer i sol prokuhajte pa kad se malo ohladi, prelijte njime ciklu koju ste prethodno zauljili i dodali joj žlicu ribanog hrena.

SALATA OD CVJETAČE

Pripremite: 1 veću glavicu cvjetače, malo ulja, octa, soli, malu šalicu kiselog vrhnja, žličicu šećera.

Očišćenu i opranu veću glavicu cvjetače skuhajte u slanoj vodi, ali pazite da suviše ne omekša. Cijelu kuhanu glavicu cvjetače stavite u zdjelu za salatu i prelijte je ovom mješavinom: u dublju zdjelu stavite malo ulja, malo šećera, soli, octa i kiselog vrhnja. Sve izmiješajte i time ravnomjerno prelijte ohlađenu cvjetaču.

SALATA NA FRANCUSKI NAČIN

Pripremite: 3/4 kg krumpira, 2 žutanjka, 1/6 l ulja, 1/6 l razrijeđenog octa, sol.

Krumpir kuhan u kori ogulite i izrežite na ploške. Žutanjke tucite na pari s uljem i octom dok se smjesa zgusne. Uklonite zdjelu s vatre i miješajte dok se posve ohladi. Osolite prema ukusu. S ovom ohlađenom smjesom pomiješajte ploške krumpira i po potrebi još posolite.

SALATA OD MESA

Pripremite: 1/2 kg kuhane govedine, 1/4 kg kuhanog krumpira, 2 jabuke (jednu kiselu i jednu slatku), 1 kiseli krastavac, peršin i malo kapara, 4 žlice octa, 1 žličicu senfa, 1 glavicu luka, sol, papar, 5 žlica ulja, malo juhe, 2 rajčice i dva jaja.

Meso skuhajte dan ranije. Hladno meso izrežite na tanke rezance, jabuke na tanke štapiće, kuhani krumpir i kiseli krastavac na sitne kocke. Sve izmiješajte i dodajte kapare i sitno kosani peršin. Sada pripravite umak za salatu: promiješajte ocat, senf, kosani luk, papar, sol, ulje i malo juhe. Salata mora stajati u umaku 10—15 minuta, a zatim je poslužite u staklenim zdjelicama ili širokim čašama, ukrašenim kuhanim jajima, ploškicama rajčice i peršinom.

SALATA OD KRASTAVACA

Pripremite: 1 kg krastavaca, 1 dcl octa, 1/2 dcl ulja, sol i papar.

Krastavce ogulite i izrežite ih na tanke ploške, pa ih osolite i ostavite da tako stoje najmanje pola sata. Zatim ih ocijedite, dodajte ulje ocat i papar, pa sve skupa dobro izmiješajte. Uz salatu možete poslužiti i sitno kosani češnjak.

SALATA OD MODRIH PATLIDŽANA I MAHUNA

Pripremite: 2 patlidžana, 1/4 kg mahuna, 5 dkg majoneze, 1/8 l kiselog vrhnja, vlasac, sol, papar, rajčice, sok od jednog limuna.

Patlidžane skuhajte i izvadite im sredinu, izrežite je na male kockice koje zatim pomiješajte s mahunama priređenim za salatu i limunovim sokom. Dobro izmiješajte smjesu i osolite i opaprite prema ukusu. Pošto je malo stajala, istisnite je i dodajte sitno kosani vlasac, vrhnje i majonezu. S ovom smjesom nadjenite pripremljene patlidžane i ukrasite ih kriškama rajčice i zelenom paprikom.

SALATA OD KRUMPIRA S VINOM

Pripremite: 1 kg krumpira, 3 del kiselkastog bijelog vina, 1 limun, sol, papar, peršinov list, 4 žlice ulja, kutiju konzervirane ribe (prema ukusu: sardine, filete ili dr.).

Skuhajte, ogulite i narežite krumpir i još vruć zalijte vinom. Tada dodajte ulje, limunov sok, sol i papar. Umiješajte ribice a odozgo pospite nasjeckanim peršinom.

SALATA OD MRKVE

Pripremite: 40 dkg mrkve, 1 dkg šećera, malo soli, ulja i octa ili limunova soka.

Dobro opranu sirovu mrkvu izribajte sitno na ribežu, pa je zatim začinite i ostavite da prije služenja stoji bar jedan sat.

SALATA OD SALAME S LEĆOM

Pripremite: 6 žlica ulja, 2 žlice octa, sol, šećer, papar, glavicu celera, glavicu luka, 12,5 dkg leće, 25 dkg lovačke salame, 2 jabuke.

U mješavinu od ulja, octa, soli, papra, šećera i kockica luka dodajte još vruću kuhanu leću i dobro izmiješajte. Celer izrezan na kockice malo prokuhajte u octenoj vodi, ocijedite i zajedno s ploškama lovačke kobasice i kockicama jabuke umiješajte u salatu.

SALATA OD SAFALADE

Pripremite: 1 safaladu, 1 zelenu papriku, malo luka, 1 rajčicu, sol, ocat, papar, ulje, senf.

Safaladu izrežite na ploškice, pa dodajte luk izrezan na kolutove, papriku također izrezanu na uske kolutove i rajčicu izrezanu na vrlo tanke ploškice. Salatu začinite uljem, octom, solju, paprom i s malo senfa.

SALATA SA SARDINAMA

Pripremite: 2 konzerve sardina, 3 glavice luka, ½ kg graška, ¼ kg mahuna, 4 rajčice, 1 papriku, masline, vinski ocat, sol, papar, 2 jaja.

Skuhajte mahune i grašak i ostavite ih da se ohlade. Sardine izvadite iz konzerve i narežite na tri dijela, (4 cijele ostavite za ukras). Dodajte oprano, očišćeno i narezano sve povrće. Začinite uljem od konzerve i octom, posolite i opaprite. Odozgo ukrasite kolutima luka, maslinama i tvrdo kuhanim jajima.

SALATA OD SIROVIH ŠAMPINJONA

Pripremite: 40 dkg bijelih šapminjona, 1 limun, 10 dkg vrhnja, sol, papar, peršin.

Izaberite manje šampinjone, odrežite im vrh drška, operite, obrišite krpom, narežite na tanke ploške. Stavite ih u zdjelu i polijte limunovim sokom i dobro promiješajte da se natope limunom. Posolite i opaprite. Tako priređeni šampinjoni mogu stajati u hlad-

njaku. Prije nego što ih poslužite, dodajte im vrhnje, provjerite da li je potrebno dodati još malo limuna ili soli. Pospite nasjeckanim peršinom.

SALATA OD SIRA

Tvrdi sir (trapist, ementaler) izrežite na kockice i začinite uljem, octom, solju, paprom, slačicom i kiselim vrhnjem. Prije služenja salata treba da stoji 2—3 sata kako bi sir omekšao.

SALATA NA ŠPANJOLSKI NAČIN

Pripremite: 1 glavicu zelene salate, nekoliko lijepih rajčica, kutiju tunjevine (u komadima, ne sitnu), hladnu piletinu, 5 jaja, 10 dkg maslina, vinski ocat, žlicu senfa, maslinovo ulje, sol, papar.

Očistite zelenu salatu, rajčice narežite na velike komade, a zatim priredite začin: pomiješajte ulje, senf, ocat, sol i papar da bude posve glatko. Time prelijte salatu, dodajte tunjevinu i narezanu piletinu očišćenu od kostiju. Odozgo ukrasite maslinama i tvrdo kuhanim jajima koje ste prerezali na četiri dijela.

SALATA OD ŠPINATA

Pripremite: 15 dkg salame izrezane na rezance, listove špinata, 2 tvrdo kuhana jaja, 4 žlice octa, 12 žlica ulja, 2 žlice vrhnja, malo nasjeckanog luka i zelenog peršina, sol i papriku.

Ocat, ulje, sol i papriku dobro izmiješajte i zatim dodajte izdrobljene žutanjke, vrhnje, luk i peršin i ponovo miiešajte. Dobivenim umakom prelijte listove špinata i salame i ukrasite bjelanjcima izrezanim na kolutove.

TALIJANSKA SALATA

Pripremite: rezance, rajčice, komadiće pečenja ili šunke, zelene paprike, kiseli krastavac, zeleni peršin, sol, papar, ulje, ocat i 2 dcl kiselog vrhnja.

Ostatke od rezanaca sitno narežite, dodajte tanke kriške rajčice i komadiće hladnog pečenja ili šunke i izmiješajte. Nakon toga dodajte na tanko rezanu zelenu papriku, isjeckani peršin, na kockice izrezani krastavac, sol, papar, ulje, ocat i 2 dcl kiselog vrhnja. Dobro izmiješajte i stavite u hladnjak da počiva 1 sat. Salatu možete ukrasiti tvrdo kuhanim jajima.

TALIJANSKA SALATA OD BIJELOG GRAHA

Pripremite: 50 dkg bijelog graha, sol, manju glavicu luka, senf, papar, malo šećera, ulje, ocat, režanj bijelog luka, 2 ploške pršuta ili nekuhane šunke, 2 rajčice i peršin.

Oprani grah ostavite da se moči u vodi preko noći pa ga sutradan skuhajte u osoljenoj vodi. Kuhani grah ocijedite i još vruć začinite uljem, octom, paprom, solju (ako je potrebno), senfom i s malo šećera. Šunku, odnosno pršut izrežite na uske ploške, rajčicu na tanke, i pažljivo ih stavite na dno zdjele sa salatom. U salatu

dodajte zgnječeni bijeli luk, na ploške izrezani crveni luk i ako je potrebno, malo vode u kojoj se grah kuhao. Salatu ukrasite kosanim peršinom i poslužite.

TOPLA SALATA OD KRUMPIRA SA SLANINOM

Pripremite: 1/2 kg krumpira, 10 dkg suhe slanine, 7 dkg sitno kosanog luka, 1 žličicu senfa, sol, papar, ulje i ocat.

Oprani krumpir stavite kuhati u kori, ali pazite da se ne raskuha. Dok se krumpir kuha, pripravite umak: slaninu izrežite na sitne kockice i propržite je, pa joj zatim dodajte sitno kosani luk. Kad se luk zarumenio, dodajte octa, soli, papra i senf. Sve skupa dobro promiješajte i prokuhajte, a zatim prelijte vruće oguljene krumpire izrezane na tanke ploškice. Salatu poslužite toplu i ukrašenu zelenim peršinom.

ZELENA SALATA S JAJIMA I RAJČICOM

Pripremite: oveću glavicu salate, 25 dkg rajčica, 4 žlice maslinova ulja, 2 žlice limunova soka, 2 tvrdo kuhana jaja, sol, malo šećera, peršin.

Opranu i očišćenu salatu pomiješajte s ploškicama rajčice. Začinite maslinovim uljem u koje ste zamiješali limunov sok, sol, malo šećera i sitno kosani peršin. Sve skupa izmiješajte i salatu ukrasite tvrdo kuhanim jajima izrezanim na ploškice i s malo sitno kosanog peršina

ZIMSKA SALATA OD SVJEŽEG POVRĆA

Pripremite: 1/4 kg mrkve, 1/4 kg bijele repe, 1 celer, 1 hren, malu glavicu luka, peršin, 1/2 del ulja, sol, papar i ocat.

Povrće očistite i izribajte. Sve skupa dobro izmiješajte i dodajte sitno kosani peršin. Začinite uljem, solju, paprom i octom.

ZIMSKA MIJEŠANA SALATA

Pripremite: 30 dkg krumpira, 20 dkg mrkvice, 15 dkg kiselih krastavaca, 10 dkg poriluka, 6 dkg senfa, 1 dkg šećera, vinskog octa, soli, vode i ulja.

Oprani krumpir skuhajte u kori, a posebno i opranu očišćenu mrkvu. Oguljeni krumpir izrežite na tanke listiće (najbolje da ga režete rebrastim nožem) a kisele krastavce i kuhanu mrkvu na tanke kolutove. Poriluk se ne kuha, već se onako sirov izreže na što tanje kolutove. Povrće izmiješajte u većoj zdjeli pa ga prelijte umakom (zamiješajte u posebnoj zdjelici vinski ocat, ulje, šećer, senf, sol i malo vode). Salatu još jednom dobro izmiješajte i ostavite je da prije upotrebe stoji bar jedan sat

KOLAČI

BISKVIT S LIMUNOM

Pripremite: 1/2 kg brašna, 20 dkg šećera, 4 jaja, 1 omot praška za pecivo, 3 žlice ulja, ribanu koru od jednog limuna.

Dugo miješajte cijela jaja sa šećerom. Dodajte ulje i dalje dobro miješajte. Zatim dodajte naribanu koru od limuna i malo-pomalo brašno. Izradite dobro tijesto, razvaljajte ga i režite u oblike.

Odozgo premažite uljem i pecite 1/4 sata u vrlo vrućoj pećnici na limu premazanom maslacem.

BISKVIT S MASLACEM

Pripremite: 14 dkg maslaca, 14 dkg šećera, 6 žutanjaka, koricu od limuna, 14 dkg brašna, 1/4 omota praška za pecivo.

Maslac i šećer malo izmiješajte, dodajte žutanjak i miješajte dok smjesa postane pjenasta. Dodajte sitno kosanu limunovu koricu, a zatim brašno i snijeg naizmjence. U brašno umiješajte prašak za pecivo. Smjesu stavite u dobro namazan oblik, obložite ga papirom i pecite. Pečeno pospite šećerom u prahu.

ČOKOLADNI KRUH

Pripremite: 4 jaja, 8 dkg margarina ili maslaca, 8 dkg šećera, 8 dkg čokolade, 4 dkg oraha, 4 dkg badema, 4 dkg grožđica, malo ruma.

Maslac, šećer i žutanjke pjenasto umutite. Dodajte izribanu čokoladu, samljevene orahe i bademe, grožđice natopljene rumom, snijeg i sve dobro promiješajte. Stavite u dobro namazani oblik posut mrvicama i pecite na umjerenoj vatri.

ČOKOLADNA ROLADA

Pripremite: 25 dkg čokolade za kuhanje, 5 dkg maslaca, 1 jaje, 5 dkg šećera u prahu, 10 dkg fino mljevenih badema, 2,5 dkg arancina, 2,5 dkg datulja ili smokava, 1 žlica ruma, 5 dkg grama grubo rezanih badema, 3 žlice vode i 100 grama grožđica.

Čokoladu rastopite u tri žlice vode na blagoj vatri pa je zatim stavite da se ohladi. Pjenasto umutite maslac i dodajte jaje, šećer u prahu, mljevene bademe, ohlađenu čokoladu, kockice arancina, smokava ili datulja, grubo izrezane bademe i grožđice, pa sve skupa dobro izmiješajte. Kad se smjesa stisne, dajte joj oblik valjka s promjerom od 4—5 cm i režite ploške debele otprilike 1 cm.

DANSKI KOLAČ

Pripremite: 1 kg jabuka, mrvice (količina ovisi o sočnosti jabuka), 10 dkg maslaca, tučeno slatko vrhnje, malo ruma.

Jabuke očistite i narežite ih na četvorine. Skuhajte ih s vrlo malo vode i šećerom. Kad omekšaju, protisnite ih. Lim namažite maslacem, pospite ga mrvicama, stavljajte slojeve kaše od jabuka i mrvice koje lagano poškropite rumom. Ostatak maslaca rastopite i time prelijte kolač. Pecite na slaboj vatri sat i pol. Kad se ohladi, izvadite ih i prelijte tučenim slatkim vrhnjem.

DIZANO TIJESTO

Pripremite: 25 dkg brašna, 8 dkg maslaca, 2 žutanjka, 2 dcl mlijeka, 2 dkg šećera u prahu, 2 dkg pjenice, 2 dkg grožđica, limunovu koricu, sol i šećer za posipanje.

Miješajte maslac sa šećerom i žutanjcima dok smjesa postane pjenasta. Kad je kvasac dignut, dodajte ga s brašnom i mlijekom u smjesu. Tijesto posolite, dodajte grožđice i tucite drvenom kuhačom. Izrađeno tijesto stavite da se diže u zdjeli u kojoj će se peći s koju ste prethodno namazali maslacem i brašnili. Kolač se peče na umjerenoj vatri otprilike jedan sat, ali kad se s gornje strane zapeče, pokrijte ga čistim mijelim papirom da ne zagori. Najlakše ćete ustanoviti je li kolač pečen ako ga probodete pletaćom iglom. Kad igla ostane čista, možete ga izvaditi iz pećnice. Kolaču od dizanog tijesta možete dati oblik koji želite. Prije služenja pospite ga šećerom u prahu.

DOMAĆI BRIOŠ

Pripremite: 70 dkg brašna, 13 dkg maslaca, 15 dkg šećera, 2 jaja, 1/4 l mlijeka, 1 limun, 4 dkg praška za pecivo, malu žličicu soli.

U zagrijanu zdjelu stavite brašno, u sredini napravite udubinu i u nju stavite šećer u prahu, sol, razmućeni maslac i prašak za pecivo rastopljen u mlakom mlijeku te dobro smiješana jaja. Dobro sve promiješajte, tijesto istucite rukom, podižući ga da bude laganije. Kada je tijesto posve glatko, zdjelu pokrijte krpom i ostavite da stoji sat i pol do dva na toplome mjestu. Oblik za pecivo namažite maslacem, pospite brašnom i u to stavite tijesto. Pokrijte i ostavite još oko 30 minuta na toplom. Brioš se peče u umjereno toploj pećnici oko 55 minuta. Još mlakog izvadite iz oblika i poslužite

DROBLJENAC OD BRAŠNA I

Pripremite: 2 jaja, 3 dkg šećera, sol, limunove korice, 12 dkg brašna, 1/4 l mlijeka, malo maslaca ili ulja.

Izmiješajte žutanjke sa šećerom, dodajte sol, limunove korice. brašno i mlijeko. Kad ste dobro izmiješali, dodajte snijeg od 2 bjelanjka. Tijesto izlijte u posudu u kojoj ste prethodno ugrijali ulje ili maslac i pecite na laganoj vatri. Kad se na donjoj strani zarumeni, okrenite ga i ostavite da se još malo peče, a onda ga izdrobite na sitne komadiće. Uz drobljenac posut šećerom poslužite malinov sok ili pirjane šljive. Šljivama izvadite koštice pa ih pirjajte na laganoj vatri s malo vode. Prema ukusu dodajte malo limunova soka.

DROBLJENAC OD BRAŠNA II

Pripremite: 4 žutanjka, 5 dkg šećera, limunove korice, sol, 1/2 l mlijeka, 25 dkg brašna, 4 bjelanjka, 8 dkg ulja ili masti, 3 dkg šećera u prahu za posipanje.

U pjenasto umućene žutanjke dodajte šećer, sol, sitno kosanu ili ribanu limunovu koricu, brašno i mlijeko. Pošto ste smjesu dobro izmiješali (ne smije imati grudica), dodajte joj čvrsti snijeg od bjelanjaca. Tijesto stavite u zdjelu u kojoj ste zagrijali mast ili ulje i stavite u pećnicu da se peče. Pošto se zapekla i zažutjela donja strana tijesta, okrenite ga i prepecite s druge strane. Zdjelu zatim izvadite na štednjak i tijesto zdrobite na sitne komadiće i još malo pecite. Drobljenac pospite šećerom u prahu, a malinov sok ili kompot poslužite u posebnoj zdjelici. Po želji u tijesto možete dodati i grožđice.

DROBLJENAC OD KRUPICE

Pripremite: 1/4 l krupice, 1/2 l mlijeka, 2 jaja, 4 dkg šećera, 6 dkg masti, ulja ili margarina, 3 dkg šećera u prahu, malinov sok ili pirjane šljive, grožđice.

Izmiješajte žutanjke sa šećerom pa naizmjence dodavajte mlijeko i krupicu. Smjesu ostavite da stoji dva sata. Sve skupa još jednom dobro izmiješajte, dodajte čvrsti snijeg od bjelanjaka. U zdjeli zagrijte mast ili ulje, ulijte smjesu i stavite da se peče u pećnicu. Kad drobljenac zažuti na donjoj strani, treba ga okrenuti na drugu, ponovo malo peći a onda se na štednjaku zdrobi u sitne komade. Drobljenac stavite na pladanj i pospite šećerom u prahu a malinov sok ili pirjane šljive poslužite u posebnoj zdjelici. Ako volite grožđice, zamiješajte ih očišćene i oprane u tijesto, i to prije pečenja.

ĐAČKI KRUH

Pripremite: 3 jaja, 15 dkg šećera, 10 dkg brašna, 10 dkg oraha, 5 dkg grožđica, 1 rebro čokolade.

Cijela jaja dugo miješajte sa 15 dkg šećera i dodajte grubo narezanu čokoladu, orahe i grožđice i na kraju brašno. Sve ponovo dobro izmiješajte i stavite peći u dobro namazani oblik. Hladno izrežite na ploške.

FANJCI I

Pripremite: 20 dkg brašna, 3 žutanjka, 1 žlicu šećera, malo ruma, 1 žlicu kiselog vrhnja, 25 dkg masti ili ulja, 3 dkg šećera u prahu za posipanje.

Od prosijanog brašna, šećera, žutanjaka, vrhnja, i malo ruma umijesite na dasci tijesto koje zatim stavite da malo počiva. Tijesto zatim tanko razvaljajte i kotačićem izrežite na pačetvorine u koje kotačićem urežite dva zareza da bi se tijesto prije prženja moglo ispreplesti. Fanjke pržite na vrlo vrućem ulju ili masti i još vruće pospite šećerom.

FANJCI II

Pripremite: 25 dkg brašna, 1 cijelo jaje, 2 žutanjka, 2 dkg maslaca, 1 žlicu šećera u prahu, 1 žlicu vrhnja,

$^1/_2$ žlice ruma, 20 dkg masti ili ulja, pola čaše bijelog vina i sol.

Na dasci dobro izmiješajte brašno, sol, šećer, pa dodajte prethodno omekšani maslac, vrhnje, bijelo vino, jaja i rum. Umijesite glatko tijesto kao za rezance i ostavite ga da stoji nekoliko minuta prekriveno ubrusom. Tijesto razvaljajte i režite četvorine koje sa strane nekoliko puta urežite kotačićem za tijesto. Fanjke pržite na vrućoj masti s obje strane. Dobro ih ocijedite, pospite šećerom i poslužite još tople.

GURABIJE

Pripremite: $^1/_2$ kg krušnog brašna, $^1/_2$ kg meda, 5 dkg masti, 20 dkg šećera, 30 dkg oraha, 4 žutanjka, korice od limuna, klinčiće, cimet.

Brašno, mast, samljevene orahe i šećer izmiješajte i oparite medom. Pustite da se ohladi, dodajte žutanjke, kosanu limunovu koricu, tucane klinčiće i cimet. Tijesto dobro izradite i ostavite na hladnome mjestu. Zatim ga razvaljajte prst debelo, stavite u namazani lim, premažite žutanjkom i pecite.

JASTUČIĆI PUNJENI PEKMEZOM

Pripremite: 30 dkg brašna, 1 jaje, sol, 10 dkg pekmeza, mrvice i grumen maslaca.

Od brašna, jaja i vode umijesite tijesto poput onog za rezance. Razvaljajte ga i izrežite u četvorine u koje ćete u sredinu stavljati pekmez. Drugom četvorinom tijesta pokrijte onu s pekmezom, krajeve dobro pritisnite da se tijesto zalijepi i jastučiće obrežite kotačićem. Jastučiće kuhajte u slanoj vodi otprilike 20 minuta a zatim ih izvadite na zdjelu i prelijte mrvicama isprženim na maslacu i pošećerite.

JASTUČIĆI S PEKMEZOM

Pripremite: za tijesto $^1/_2$ kg krumpira, 1 jaje, 20 dkg brašna, 1 dkg masti ili ulja, sol, zatim pekmez od šljiva, 1 bjelanjak, 8 dkg maslaca, mrvice.

Zamijesite tijesto i razvaljajte ga pa ga izrežite na četvorine. U svaku četvorinu stavite pekmez, zatim tijesto preklopite da dobijete oblik trokuta. Rubove trokuta premažite bjelanjkom i krajeve pritisnite prstima da se u kuhanju ne bi otvorili. Jastučiće kuhajte 3 do 5 minuta u kipućoj osoljenoj vodi a zatim ih pažljivo širokom rupičastom žlicom izvadite, ocijedite i složite u zdjelu. Prelijte ih mrvicama prepržđenim na maslacu i šećerom u prahu. Umjesto mrvica jastučiće možete posuti makom i šećerom i preliti rastopljenim maslacem.

KEKSI OD NARANČE

Pripremite: 1 sočnu naranču, šalicu grožđica, 12,5 dkg margarina, šalicu šećera, 1 jaje, 2 šalice brašna, malo praška za pecivo, 1,5 šalicu šećera u prahu.

Istisnite 2 žlice soka iz naranče. Meso i koru od naranče sameljite skupa s grožđicama. Margarin, šećer i jaja miješajte pjenasto. Brašno pomiješajte s praškom za pecivo, dodajte to smjesi margarina i šećera, zatim dodajte samljevenu naranču i grožđice i sve

skupa pomiješajte. U dobro namazani oblik stavite tijesto do polovice i pecite ga u umjerenoj vatri. U međuvremenu izmiješajte sok od naranče sa šećerom u prahu, namažite time još topao kolač. Kolač izrežite u obliku pačetvorina i ukrasite komadićima arancina.

KEKSI SA ČOKOLADOM

Pripremite: 38 dkg brašna, 6 dkg šećera, 15 dkg maslaca, 1/2 štapića vanilije, 3 žutanjka, 1 rebro čokolade, 3 g sode bikarbone.

Šećer stucite s vanilijom. U brašno izdrobite maslac, dodajte šećer, žutanjke, čokoladu i sodu bikarbonu pa sve dobro izmijesite i razvaljajte. Zatim izrežite kekse i stavite ih peći u namazan lim.

KOLAČ DREZDENSKI

Pripremite: 40 dkg grožđica, 25 dkg badema, 10 dkg datulja, 12 žlica ruma, 1 dg brašna, 2 dkg kvasca, 15 dkg šećera, 30 dkg maslaca, soli, limunovu koricu, malo mlijeka, 2 jaja.

Grožđice, nasjeckane bademe i datulje namočite u rum i ostavite da stoje dok ga upiju. Zatim od ostalog načinite tijesto i pustite ga da se digne. U dignuto tijesto utisnite voće i ponovo pustite da se diže. Kolač oblikujte kao krug, pustite da se peče oko 1 sat. Čim kolač izvadite iz peći, pospite ga šećerom u prahu.

KOLAČ OD KIFLA

Pripremite: 4—5 kifla, 1/2 l mlijeka, 1 jaje, 2—3 žličice šećera, malo limunove korice i ruma, ulje.

U hladno mlijeko zamiješajte jaje i šećer, a zatim mu dodajte limunovu koricu i rum. Kifle izrežite na četiri-pet komada, složite ih u širu plitku zdjelu i prelijte pripremljenim mlijekom. Budući da kifle moraju upiti sav preljev, ostavite ih da stoje pet-šest sati a zatim ih pržite na vrućem ulju s obje strane tako da zažute. Za prženje kifle moraju plivati na ulju pa ih je stoga bolje pržiti u manjoj dubljoj posudi. Preostalo ulje možete upotrijebiti za pečenje carskih mrvica, palačinka itd.

KOLAČ OD SUHIH KEKSA

Pripremite: 30 dkg maslaca, 20 dkg šećera, 4 žlice kakaa, 2 žutanjka, 1 čašu prošeka, 15 dkg keksa. Za ukras: slatko vrhnje, 1—2 žlice šećera.

Pjenasto umutite maslac i dodajte šećer i dalje miješajte još 10 minuta. Uspite kakao, dodajte žutanjke i miješajte dok smjesa postane glatka. Sada malo-pomalo dodavajte prošek uz neprestano miješanje. Na dasci usitnite kekse u nepravilne komadiće, dodajte ih kremi, polako miješajući. Maslacem namažite pravokutni oblik, obložite ga masnim papirom, također namazanim maslacem, i na to istresite smjesu. Stavite u hladnjak da se hladi 3—4 sata. Ovaj kolač je najbolje pripremiti dan ranije. Prije služenja kolač istresite iz oblika, odstranite papir i ukrasite slatkim tučenim vrhnjem.

KOLAČ S ORASIMA

Pripremite: 25 dkg brašna, ½ omota praška za pecivo, 10 dkg maslaca, 15 dkg šećera, 2 jaja, 8 žlica mlijeka, limunove korice. Za nadjev: ¼ kg oraha, 20 dkg šećera, malo mlijeka, limunove korice, cimeta, klinčića.

U prosijano brašno zamiješajte prašak za pecivo a zatim izdrobite maslac. Zatim dodajte jaja, šećer i kosane limunove korice. Tijesto umijesite s mlijekom, razdijelite ga na dva dijela i onda razvaljajte. Jedan dio tijesta stavite u limeni oblik i malo ispecite, pa na nj stavite nadjev koji prekrijte drugim dijelom tijesta. Kolač pecite na umjerenoj vatri i kad je pečen, režite ga na ploške i pospite šećerom u prahu. Nadjev: očišćene orahe sameljite, izmiješajte sa šećerom i oparite s malo vrućeg mlijeka. Dodajte malo sitno kosane ili ribane limunove korice, cimeta i tučenih klinčića i sve dobro izmiješajte.

KOLAČ S PEKMEZOM

Pripremite: 6 žlica brašna, 6 žlica šećera, paketić praška za pecivo, 4 jaja, šalicu mlijeka, žlicu mirisavog likera ili rum, malo maslaca, pekmez prema ukusu.

U zdjelu stavite šećer i brašno s praškom za pecivo, dobro promiješajte, u sredini napravite udubinu i u to razbijte jaja. Dodajte mlijeko i liker. Izradite tijesto, ispecite ga i kad se ohladi, razrežite na dva dijela. Nadjenite pekmezom i odozgo ukrasite ukuhanim voćem.

KOLAČIĆI SA CIMETOM

Pripremite: 30 dkg brašna, 2 jaja, 17,5 dkg maslaca ili margarina, 7,5 dkg šećera, malo soli, malo cimenta.

Od brašna napravite na dasci hrpu, u sredini udubite rupu u koju ćete staviti jaja, maslac narezan na komadiće, šećer, cimet na vrhu noža, soli među dva prsta. Tijesto dobro izmijesite, dasku ponovo pospite brašnom i tijesto tanko razvaljajte i oblicima izrežite zvjezdice, kolutiće itd. Svaki kolačić namažite rastopljenim maslacem i pospite šećerom u koji ste umiješali malo cimeta. Oblike slažite na maslacem namazani lim i stavljajte u vrlo vruću pećnicu, a zatim pecite na umjerenoj vatri dok kolačići postanu zlatnožuti.

KREM-PALAČINKE

Pripremite: 8 dkg maslaca, 5 žumanjca, 5 dkg šećera, 5 dkg brašna, 3 dcl mlijeka, limunovu koricu, vanilijev šećer, snijeg od 5 bjelanjaca i malo soli.

Maslac pjenasto umutite sa šećerom, pa mu onda dodajte žumanjca, ribanu limunovu koricu i malo soli. Sve skupa opet izmiješajte i onda naizmjence dodavajte mlijeko i brašno. U dobro izmiješano tijesto bez grudica dodajte čvrsti snijeg od bjelanjaca. Od sve smjese pecite palačinke, ali samo na jednoj strani i slažite ih u veću zdjelu tako da na pečenu stranu palačinke dođe druga okrenuta s nepečene strane.

Svaku palačinku pospite s malo vanilijeva šećera i kad sve složite, zdjelu stavite u pećnicu da se palačinke malo ugriju.

KUGLICE OD ČOKOLADE

Pripremite: 25 dkg čokolade, 10 dkg badema, 2 žlice šećera, 2 žlice meda, 5 žlica ruma.

Izribajte čokoladu, sameljite bademe i sve skupa izmiješajte sa šećerom, medom i rumom. Od ove smjese napravite kuglice, uvaljajte ih u kristalni šećer i stavite u male papirnate košarice. Prije nego što ih poslužite, držite ih na vrlo hladnome mjestu ili u hladnjaku.

LONDONSKI PRUTIĆI

Pripremite: 30 dkg brašna, 15 dkg maslaca ili margarina, 8 dkg šećera, 3 žutanjka, 2 žlice kiselog vrhnja, 3 bjelanjka, 20 dkg šećera, limunove korice, 25 dkg oraha, 10 dkg marmelade.

Od prosijanog brašna, maslaca, odnosno margarina, šećera, žutanjaka, vrhnja i sitno kosane limunove korice umijesite prhko tijesto pa ga izvaljajte u plošku debelu otprilike pola centimetra i stavite u lim. Tijesto premažite marmeladom od jagoda, ribiza ili kajsija, pa na marmeladu stavite tučeni snijeg od bjelanjaka u koji ste zamiješali šećer (20 dkg) i kosane orahe. Malo oraha ostavite i pospite ih po tučenom snijegu. Kolač stavite u pećnicu pa kad je pečen, izrežite ga na prutiće.

MAKOVNJAČA

Pripremite: za nadjev — 30 dkg maka, 1/4 l mlijeka, limunove korice, 2 dkg grožđica, 10 dkg šećera, cimeta, 1 jaje za mazanje tijesta. Za tijesto i kvas: sve kao i za orahnjaču.

Pošto ste napravili tijesto kao za orahnjaču, pripremite nadjev: samljeveni mak kuhajte u mlijeku sve dok omekša, pa mu zatim dodajte limunove korice, cimeta, grožđica i šećera. I makovnjaču ćete nadjenuti kao i orahnjaču, ostavite je pola sata da se diže, premažite je razmućenim jajetom i pecite na umjerenoj vatri.

MEDVJEDIĆI

Pripremite: 25 dkg brašna, 12,5 dkg margarina ili maslaca, 12,5 dkg šećera, 1/2 paketića vanilijeva šećera, 1 žutanjak, limunova sirupa i 1/2 tube kondenziranog mlijeka za premazivanje tijesta.

Napravite masno tijesto i ostavite ga da stoji pola sata na hladnome mjestu. Od kartona izrežite za uzorak jednog »medvjedića« i prema kartonskom predlošku ištrim nožem režite medvjediće od tijesta što ste ga razvaljali u pola centimetra debelu plošku. Medvjediće stavite u zamašćenu tepsiju, premažite ih mlijekom iz tube i pecite na umjerenoj vatri dok požute. Oči im poslije napravite od čokoladnih zrnaca ili kreme.

MEDVEĐE ŠAPE

Pripremite: 35 dkg brašna, 20 dkg masti, 20 dkg šećera, 1 jaje, 12 dkg badema, 1 dkg klinčića, 1 dkg cimeta.

Bademe sameljite, a klinčiće i cimet istucite. Umijesite prhko tijesto od brašna, šećera i jaja, pa u nj

stavite bademe, klinčiće i cimet. Tijesto razvaljajte i stavite u kalupe. Još vruće izvadite iz kalupa i pospite šećerom u prahu.

MLIJEČNI KRUH

Pripremite: 40 dkg brašna, 2 dcl mlijeka, 6 dkg šećera, 8 dkg maslaca, 2 dkg pjenice, sol, jaje.

Brašno posolite i prosijte, dodajte dignuti kvasac, šećer, maslac, mlijeko pa umijesite. Možete dodati jaje ili polovicu jaja, a s drugom premažite tijesto prije nego što ga stavite u pećnicu. Neka se diže na toplome mjestu, premijesite ga, stavite u namazan lim i pustite da se diže. Pecite oko 3/4 sata u pećnici.

MRAMORNI KOLAČ I

Pripremite: 20 dkg šećera, 3 jaja, 1/8 kg maslaca, 1/4 kg brašna, 8 žlica mlijeka, 1/2 paketića praška za pecivo, 2 štapića čokolade za kuhanje, limunovu koricu, ulje ili mast.

Žutanjke miješajte s maslacem i šećerom dok smjesa postane pjenasta, pa joj onda dodajte brašno, prašak za pecivo, mlijeko, limunovu koricu i snijeg od 3 bjelanjka. Sve skupa dobro promiješajte i smjesu podijelite u dva dijela tako da u jedan dio umiješate izribanu čokoladu. Oblik za pečenje torte namažite uljem ili maslacem i pospite brašnom, pa zatim žlicom naizmjence stavljajte tamniju i svjetliju smjesu. Kolač se peče otprilike jedan sat na umjerenoj vatri.

MRAMORNI KOLAČ II

Pripremite: 20 dkg maslaca ili margarina, 20 dkg šećera, 6 jaja, 5 dkg brašna i omot praška za dizanje, 5 dkg naračnina soka, malo mlijeka i kakaa.

Pjenasto umutite maslac sa šećerom i jajima. Prosijeno brašno pomiješajte s praškom za pecivo i s malo mlijeka i dodajte ga umućenom maslacu i jajima. Tijesto mora biti tako čvrsto da se teško lijepi od kuhače. Prije nego što ga stavite peći razdijelite ga na dva dijela pa u jedan dio umiješajte narančin sok i koricu, a u drugi kakao s malo mlijeka i zašećerite ga po ukusu. U duguljastu posudu za pečenje stavljajte žlicu tamnog, pa žlicu svijetlog tijesta. Kolač se peče na umjerenoj vatri 60 do 75 minuta.

NABUJAK OD KESTENA

Pripremite: 1/4 kg kestena, 5 dkg maslaca, 4 žutanjka, 6 dkg šećera, limunove korice, snijeg od 4 bjelanjka, 1 dcl slatkog vrhnja, 2 dkg šećera u prahu, malo ruma ili maraskina.

Oguljene kestene prvo malo ispecite a zatim skuhajte, sameljite na stroju za meso i protisnite ih. Nakon toga pjenasto umutite maslac sa žutanjcima i šećerom i dodajte protisnute kestene, malo ribane limunove korice, rum ili maraskino i na kraju čvrsti snijeg. Smjesu stavite da se zapeče u maslacem ili margarinom namazanoj zdjeli a poslužite je sa slatkim tučenim vrhnjem.

NABUJAK JESENSKI

Pripremite: 3 žemlje, 1/2 l mlijeka, 2 dkg brašna, 12 dkg šećera, 1/2 kg jabuka, 1/2 kg šljiva limunovu koricu, vanilije.

U maslacem dobro namazan oblik za nabujak (ili prikladan lonac) složite na kockice izrezane žemlje, a na njih na listiće izrezane jabuke i šljive s izvađenim košticama. Pospite sa 2 žlice šećera. Preostali šećer dobro umutite s jajima, brašnom, mlijekom i izribanom limunovom koricom. Miješajte dok se zgusne, prelijte voće, pospite mrvicama na koje stavite nekoliko listića maslaca. Pecite pola sata.

NABUJAK OD KRUPICE S KARAMEL-KREMOM

Pripremite: 1 litru mlijeka, 4 žlice krupice, 1 žlicu šećera, 12 dkg šećera, 4 jaja, 1 žlicu brašna.

U većoj zdjeli zakuhajte pola litre mlijeka pa miješajući dodajte 4 žlice krupice i žlicu šećera. Pošto krupica bude gusto ukuhana, dodajte joj snijeg od 4 bjelanjka. Smjesu izlijte u vodom okvašen oblik koji zatim stavite u hladnjak. Dok se nabujak hladi, napravite karamel kremu: karamelizirajte 12 dkg šećera (šećer treba da postane smeđ), dodajte vrele vode i ostavite ga da vrije na štednjaku. Za to vrijeme pjenasto umutite 4 žutanjka sa 1 žlicom brašna i dodajte pola litre mlijeka. Sve skupa promiješajte i ulijte u kipući šećer. Smjesu kuhajte, stalno miješajući, dok se malo zgusne, pa je zatim ohladite. Nabujak izvadite iz hladnjaka, stavite ga na stakleni tanjur a oko nabujka rasporedite karamel-kremu. Nabujak s kremom držite na ledu ili u hladnjaku najmanje sat prije nego što ga poslužite.

NABUJAK OD KRUPICE

Pripremite: 1/4 l mlijeka, 9 dkg krupica, 5 dkg maslaca, 4 dkg šećera, 2 jaja, limunovu koricu, malo ulja i mrvica, 1/4 l malinova soka.

Mlijeko pristavite da zakuha, pa ukuhajte krupicu i miješajte dok se zgusne. Posebno pjenasto zamiješajte maslac sa šećerom, sa dva žutanjka i s malo limunove korice pa smjesu dodajte u ohlađenu krupicu, a isto tako i čvrsti snijeg od dva bjelanjka. Nabujak pecite u namazanoj zdjeli posutoj mrvicama a poslužite ga s malinovim ili kakvim drugim voćnim sokom.

NABUJAK (KOH) OD PIŠKOTA

Pripremite: 1/2 litre mlijeka, 4 dkg brašna, 3 žumanjca, 6 dkg šećera, 3 jabuke, 6 dkg šećera, 2 žlice ruma, 20 piškota, 2 dkg grožđica, 10 dkg džema od kajsija, snijeg od 3 bjelanjca, 6 dkg šećera u prahu.

Brašno razmutite s malo hladna mlijeka, pa ga onda ukuhajte u vruće mlijeko. Kad se smjesa zgusne, uklonite je sa štednjaka i ostavite da se ohladi. Žumanjke pjenasto umutite sa šećerom (6 dkg) i zamiješajte u ukuhano brašno. Oguljene jabuke izrežite na ploške i stavite da se kuhaju s malo vode.

U vodu u kojoj se kuhaju jabuke dodajte šećer (6 dkg), grožđice i rum. Kad jabuke omekšaju (ne smiju se raskuhati), stavite ih da se ohlade: piškote

namažite džemom ili marmeladom, a od bjelanjaka i šećera u prahu (6 dkg) napravite čvrsti snijeg.

Kad sve priredite, slažite u zdjelu naizmjence red piškota, red kreme, red jabuka, dok sve utrošite. Navrh stavite snijeg od bjelanjaka, pa kolač pecite petnaestak minuta. Nabujak poslužite još vruć.

NABUJAK OD RIŽE

Pripremite: ½ litre mlijeka, 10 dkg riže, 6 dkg maslaca, 4 dkg šećera, 2 jaja, koricu od jednog limuna.

Očistite, operite i oparite rižu pa je zatim kuhajte u kipućem mlijeku. U međuvremenu miješajte maslac sa šećerom, žumanjcem i limunovom koricom dok smjesa postane pjenasta. Kad se riža ohladi, pomiješajte je sa smjesom (žumanjcima, šećerom, maslacem) i na kraju dodajte snijeg od dva bjelanjka. Smjesu promiješajte samo dva-tri puta pa je izlijte u zdjelu namazanu maslacem i posutu brašnom te pecite na umjerenoj vatri. Uz nabujak poslužite voćni sok.

OKRUGLICE SA SIROM

Pripremite: 1 žlicu masti, 4 jaja, ½ kg protisnutog kravljeg sira, 4 žlice krupice, 2 žlice brašna, sol, mrvice, margarin, šećer.

Pjenasto umutite žlicu masti pa joj dodajte 4 žutanjka, protisnuti sir, krupicu i brašno. Osolite i smjesu dobro izmiješajte pa onda dodajte čvrsti snijeg od 4 bjelanjka. Pravite okruglice podjednake veličine, uvaljajte ih u brašno i 20 minuta prije ručka stavite da se kuhaju u kipuću vodu. Kuhajte ih dok isplivaju na površinu a vadite ih šupljikavom žlicom, složite na zdjelu i prelijte mrvicama koje ste propržili na margarinu ili maslacu. Okruglice možete preliti i kiselim vrhnjem. Pošećerite (možete poslužiti i slano).

OMLET

Pripremite: 3 jaja, 5 dkg šećera, 8 dkg pekmeza, 3 žlice brašna.

Istucite čvrsti snijeg od bjelanjaka, dodajte izmiješane žutanjke sa šećerom i na kraju, stalno miješajući, malo-pomalo brašno. Omlet pecite u namazanoj i brašnom posutoj tavi. Kad je omlet pečen (peče se u pećnici na umjerenoj vatri), namažite ga pekmezom (najbolje od marelica ili ribiza) i preklopite. Prije služenja pospite ga šećerom u prahu.

OMLET S PEKMEZOM I

Pripremite: 3 jaja, 5 dkg šećera, 8 dkg pekmeza ili džema, 3 žlice brašna.

Umutite čvrsti snijeg od bjelanjaka, dodajte izmiješane žutanjke sa šećerom i na kraju, stalno miješajući, malo-pomalo brašno. Omlet pecite u namazanoj i brašnom posutoj okrugloj posudi. Kad je omlet pečen (peče se u pećnici na umjerenoj vatri), namažite ga pekmezom i preklopite. Prije nego što ga poslužite, pospite ga šećerom u prahu.

OMLET S PEKMEZOM II

Pripremite: 3 jaja, 3 žlice šećera u prahu, 6 žlica brašna, oko ½ l mlijeka, 1 žlicu praška za pecivo, 1 žlicu limunova soka, džem, sol.

Istucite čvrsti snijeg od bjelanjaka i pomalo dodavajte šećer. Lagano miješajući, dodajte žutanjke, brašno s umiješanim praškom za pecivo i mlijeko. Na vrućoj masti ili ulju pržite omlete s obje strane (od ove smjese dobit ćete 5—6 komada), pa kad su gotovi, namažite ih džemom u koji ste umiješali limunov sok. Omlete pospite šećerom u prahu i poslužite još vruće.

ORAHNJAČA

Pripremite: 40 dkg brašna, 2 dcl mlijeka, 6 dkg šećera, 2 žutanjka, 8 dkg maslaca, sol, limunove korice. Za kvas: 2.5 dcl kvasca, 1 dcl mlijeka, 3 dkg brašna, 1 dkg šećera. Za nadjev: 50 dkg oraha, 15 dkg šećera, 2 dcl mlijeka, 10 dkg grožđica, malo ruma, cimeta i limunove korice.

Najprije razmutite kvasac s malo šećera (1 žličica), mlijekom i brašnom i stavite ga na toplo mjesto da se diže. U zdjeli miješajte maslac sa šećerom i kad smjesa bude pjenasta, dodajte naizmjenično brašno i mlijeko i na kraju dignuti kvasac. Tijesto zatim tucite drvenom kuhačom sve dok se pojave mjehurići i dok se tijesto počne odljepljivati od kuhače. Ispod tijesta stavite malo brašna i lim prekrijte čistim ubrusom i ostavite na toplome mjestu da se diže. Za to vrijeme pripremite nadjev: sameljite orahe, oparite ih vrelim mlijekom i izmiješajte s očišćenim grožđicama, šećerom i sitno kosanom limunovom koricom. Cimeta i ruma dodajte prema ukusu. Umjesto šećera u nadjev možete staviti i med. Pošto se tijesto dizalo jedan sat, razdijelite ga u dva dijela, razvaljajte na dasci posutoj brašnom, premažite nadjevom i savijte ga u savijaču, koju zatim stavite u mašću nazaman lim i ostavite da se diže na toplome mjestu oko pola sata. Tijesto premažite razmućenim jajetom i pecite na umjerenoj vatri. Kad je orahnjača pečena, izvadite je iz lima i stavite na dasci da se ohladi, pa je tek onda razrežite i pospite šećerom u prahu.

ORAHNJAČA — VIJENAC

Pripremite: 30 dkg brašna, 2 žličice praška za pecivo, 10 dkg šećera, paketić vanilijeva šećera, 1 jaje, 2 bjelanjka, mlijeka, 13 dkg maslaca ili margarina. Za nadjev: 20 dkg mljevenih oraha, 10 dkg šećera, ½ žutanjka, 1 bjelanjak, 3—4 žlice vode. Premaz: ½ žutanjka, 1 bjelanjak, ulje za zamutiti.

Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i prosijte na dasku. U sredini načinite udubinu i u nju stavite šećer, vanilijev šećer, jaje, mlijeko i od toga načinite čvrsto tijesto. Ostavite malo brašna na strani. Na tanke ploške narežite maslac i položite ga na čvrsto tijesto, pospite s ostatkom brašna i brzo umijesite sve skupa. Ukoliko bi se tijesto lijepilo za ruke, stavite ga na hladno mjesto da se ohladi. Tada izvaljajte četvorokut. Za nadjev su potrebni mljeveni orasi, malo finog ulja, 1/2 žutanjka i bjelanjak dobro izmiješan u vrućem mlijeku ili vodi da postane gusta smjesa. Nadjev namažite na razvaljano tijesto i zavijte s dulje strane.

Stavite ga u okrugli oblik i zavijte u vijenac, onda unutrašnje rubove urežite za ukras svaka 2 cm. Pola žutanjka razmutite i namažite po površini.

OSJA GNIJEZDA

Pripremite: 4 dkg maslaca, 1 žutanjak, 3 dkg šećera, korice od limuna, 1 dcl mlijeka, 1 dkg pjenice, 20 dkg brašna, sol; za nadjev: 1 rebro čokolade, 5 dkg badema, 5 dkg grožđica, 5 dkg maslaca, cimet.

Tijesto zamiješajte u zdjeli i istucite. Pustite da stoji pola sata, razvaljajte, namažite maslacem, pospite oguljenim i kosanim bademima, očišćenim grožđicama i cimetom te savijte. Zatim dodajte 1 rebro isjeckane čokolade, izrežite na 5 cm dugačke komade koji složite u namazani lim tako da leže na prerezanoj plohi. Pustite dizati, a onda stavite peći.

PARIŠKI PRUTIĆI

Pripremite: 2 bjelanjka, 20 dkg šećera, 25 dkg oraha, limunov sok.

Od bjelanjaka stucite čvrsti snijeg pa mu, stalno miješajući, dodajte šećer i sok od jednog limuna (smjesa mora biti čvrsta). Samljevene orahe pomiješajte s polovicom smjese tučenih bjelanjaka, izmijesite ih poput tijesta i razvaljajte u prst debelu plošku, pa je premažite preostalim tučenim bjelanjcima. Od smjese izrežite prutiće i pecite ih u margarinom namazanom limu na blagoj vatri.

PARIŠKI ROMB

Pripremite: 14 dkg lješnjaka, 7 dkg čokolade, 10 dkg maslaca, 14 dkg šećera, 4 jaja, limunovu koricu, 10 dkg šećera, malo praška za pecivo, žele od malina. Za ocaklinu: 1 bjelanjak, 20 dkg šećera u prahu, 2 žlice limunova soka.

Maslac, šećer, žutanjke i limunovu koricu pjenasto umutite i dodajte samljevene lješnjake i čokoladu. Od bjelanjaka napravite čvrsti snijeg, dodajte brašno i prašak za pecivo i sve to pažljivo izmiješajte sa smjesom od maslaca, šećera, žutanjaka i lješnjaka. Tijesto stavite u dobro namazan oblik i pecite oko pola sata pri temperaturi od 175 stupnjeva. Kad se kolač ohladi, tanko ga premažite želeom od malina. Bjelanjke, šećer u prahu i limunov sok izmiješajte u glatku smjesu i njome premažite kolač, a zatim ga izrežite na komadiće u obliku romba.

PIŠKOTE S KREMOM

Pripremite: 2 jaja, 5 žlica šećera s vanilijom, 1 žlicu brašna, 2 dcl mlijeka, malo ruma i 20 piškota.

Od dva bjelanjka umutite čvrsti snijeg kojemu pomalo dodavajte polovicu pripremljena šećera. U lončić stavite dva žutanjka, brašno, mlijeko i preostali šećer i sve izmiješajte pa smjesu tucite na slaboj vatri sve dok zakuha i dok se zgusne. U vruću kremu umiješajte snijeg od bjelanjaka i ovom smjesom mažite pripremljene piškote. Složite u zdjelu red piškota, navlaženim rumom, pa red kreme, time da na vrhu bude krema. Ostavite da se ohladi i služite uz ukuhano voće ili kakav pikantan džem.

PJENA ČAROBNA

Pripremite: 1/4 kg jabuka, 15 dkg šećera, 1 žlicu ruma, limunove korice, 6 dkg marmelade, snijeg od 5 bjelanjaka.

Oprane jabuke ispecite u pećnici i kad se malo ohlade, protisnite ih. U kašu od jabuka zamiješajte šećer, malo kosane limunove korice i marmeladu. Na kraju smjesi dodajte žlicu ruma i čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka, malo promiješajte i stavite u pećnicu da se peče u vatrostalnoj zdjeli u kojoj ćete je i poslužiti.

PJENA OD ČOKOLADE

Pripremite: 2 dcl tučenog slatkog vrhnja, 15 dkg čokolade, 5 dkg maslaca, 3 jaja i 1 bjelanjak.

Rastopite čokoladu s maslacem na laganoj vatri. Čim se rastopi, maknite s vatre i u to stavljajte jedan po jedan žutanjak uz snažno miješanje da se jaje ne skuha. U bjelanjke dodajte malo soli i istucite čvrsti snijeg. Najprije u čokoladu umiješajte malo snijega, a zatim tu mješavinu ulijte u snijeg i sve oprezno promiješajte kuhačom. Neka stoji na hladnom nekoliko sati. Prije služenja ukrasite tučenim vrhnjem.

PLETENICE

Pripremite: 50 dkg brašna, 1 žlicu šećera, 1 žličicu soli, 2 dcl mlakog mlijeka, 2,5 dkg kvasca, 12,5 do 25 dkg margarina, 4 jaja.

Zamijesite brašno, sol i šećer u zdjeli i u sredini napravite rupicu u koju uspite kvasac rastopljen u mlijeku i ponovo zamijesite. Dobro izrađeno tijesto ostavite u zdjeli i prekrijte ubrusom da se tako diže. Ako želite da pletenice imaju bolji ukus, dodajte u već dignuto tijesto 12,5—25 dkg rastopljenog margarina i 4 jaja i dobro premijesite. Napravite kuglu i pustite da se diže 2 sata. Tijesto oblikujte u dugi tanki valjak i prerežite ga u tri dijela od kojih napravite pletenicu kojoj odrežite krajeve, premažite razmućenim žutanjkom i pecite u dobro ugrijanoj pećnici.

PLOŠKE OD VRHNJA

Pripremite: 4 žutanjka, 4 pune žlice šećera, 4 žlice brašna (ne prepune), 4 žlice kiselog vrhnja, limunovu koricu, 12 dkg pekmeza, snijeg od 4 bjelanjka, malo sode bikarbone.

Pjenasto umutite žutanjke sa šećerom, pa im onda dodajte sitno kosanu limunovu koricu, vrhnje, brašno i na kraju snijeg. U tijesto dodajte na vrhu noža sode bikarbone. Tijesto stavite da se peče u namazani i posuti oblik. Kolač prije služenja premažite pekmezom i izrežite na četvorine.

PLOŠKE OD ČOKOLADE

Pripremite: 6 jaja, 1 žlicu ruma, 20 dkg šećera, 10 dkg mljevenih badema, 7 dkg ribane čokolade, 4 dkg brašna, 4 dkg mrvica, 5 dkg maslaca, 1 bjelanjak, ocaklinu od čokolade, 15 dkg šećera u prahu.

Jedno jaje, 5 žutanjaka i rum tucite sa $^2/_3$ šećera. Zatim 5 bjelanjaka čvrsto umutite s ostatkom šećera pa pomiješajte s umućenim žutanjcima. Mljevene bademe, brašno i mrvice zamiješajte u smjesu i na kraju dodajte maslac, sve dobro promiješajte i ostavite da se na listu pergament-papira peče u maslacem zamašćenoj tepsiji. Kolač se peče 10 do 15 minuta na jakoj vatri. Kad se ohladi, razrežite ga na ploške i prelijte ocaklinom od čokolade i ukrasite tučenim bjelanjkom u koji ste dodali šećer u prahu.

PLOŠKE SA SNIJEGOM

Pripremite: 14 dkg maslaca, 4 jaja, 4 bjelanjka, $^1/_8$ litre mlijeka, 28 dkg brašna, prašak za dizanje, žlicu ruma, limunove korice, marmelade.

Maslac miješajte dok postane pjenast. Polako dodajte žutanjak po žutanjak, zatim šećer i limunovu koricu, mlijeko, rum i brašno pomiješano s praškom za dizanje. Nakon toga istucite snijeg od 4 bjelanjka. Tijesto stavite u dobro namazan i brašnom posuti lim i neka se polako peče. Kad je već gotovo pečeno, namažite tijesto marmeladom i dodajte snijeg od 4 bjelanjka izmiješan sa 10 dkg šećera u prahu. Stavite nanovo u pećnicu na nekoliko minuta da snijeg požuti, a unutra ostane mekan.

POKLADNICE

Pripremite: 25 dkg brašna (krupičastog), 25 dkg brašna (glatkog), 10 dkg maslaca, 5 dkg šećera, 1 dcl mlijeka, 2 žutanjka, 1 cijelo jaje, 2 žlice ruma, $^1/_2$ kg masti ili ulja, marmeladu od kajsija, 4 dkg šećera u prahu. Za kvas uzmite 3 dkg kvasca, $^1/_2$ dcl mlijeka, 3 dkg brašna, 1 dkg šećera.

Za pripremanje pokladnica sve namirnice moraju biti temperirane, a i kuhinja treba da bude topla. Brašno prosijte, dobro ugrijte i osolite. Maslac, žutanjke, jaje i šećer miješajte dok smjesa postane pjenasta, a onda dodajte brašno, mlijeko, rum, dignuti kvasac i sitno izribanu limunovu koricu. (Kvasac se ne smije dizati na prevrućem mjestu!) Tijesto tucite drvenom kuhačom sve dotle dok se na tijestu pojave mjehurići i dok se ono više ne lijepi za kuhaču. Izrađeno tijesto pokrijte ubrusom i ostavite da se diže na toplome mjestu otprilike jedan sat. Kad se obujam tijesta udvostruči, istresite ga na pobrašnjenu dasku i lagano razvaljajte prst debelo. Zatim režite pokladnice (promjera 6 cm) a na sredinu stavite žličicu marmelade od kajsija. Drugom pokladnicom pokrijte ovu s pekmezom, ali tako da pobrašnjena strana dođe odozgo. Prstima utisnite rubove i ponovo izrežite oblik pokladnice s malo manjim oblikom nego prvi put. Pokladnice slažite na pobrašnjeni ubrus i ostavite ih da se dižu. Pržite ih na vrućem ulju ili masti najprije tri minute pokrivene, a nakon toga ih okrenite i otkrivene pržite dok požute. Prije nego što ih stavite pržiti, očistite ih od brašna, jer se brašno kod prženja pjeni i zagori. Zdjela u kojoj ih pržite mora biti do polovice ispunjena masnoćom. Pečene pokladnice vadite šupljikavom žlicom i stavljate ih na bugačicu da se ocijede od masti, a zatim na tanjur te ih pospite šećerom u prahu. Uspjele pokladnice su lagane i imaju bijeli obruč. Posve vruće pokladnice nemojte slagati jednu poviše druge. Mast ili ulje preostalo nakon prženja možete opet upotrijebiti.

POKLADNICE PEČENE U PEĆNICI

Pripremite: ½ kg brašna, 10 dkg šećera, 7 dkg maslaca, ¼ l mlijeka, 1 jaje, 2 dkg kvasca, žlicu ruma, naribanu limunovu koricu, marmeladu od kajsije.

Od brašna, maslaca, šećera, mlijeka, jaja i kvasca umijesite tijesto kojem dodajte malo soli, rum i limunovu koricu te ponovo dobro umijesite, a zatim pustite da se digne. Dignuto tijesto razvaljajte na dasci da bude otprilike 2 prsta debelo i od njega pravite pokladnice. U dobro namazanu tepsiju slažite pokladnice, i to tako da budu otprilike 3 cm udaljene jedna od druge. Svaku pokladnicu udubite u sredini i u nju stavite malo marmelade, zatim ih pokrijte ubrusom i ostavite neko vrijeme da se dižu. Prije pečenja pokladnice namažite umućenim jajetom ili mlijekom. Pecite ih u umjereno ugrijanoj pećnici.

POLJUPCI OD BJELANJAKA

Pripremite: 1 bjelanjak, 7 dkg šećera.

U čvrsti snijeg zamiješajte šećer i s pomoću plastične vrećice pravite na voskom namazanom limu hrpice od bjelanjaka. Poljupce od bjelanjaka pecite ili bolje rečeno, sušite na vrlo blagoj vatri.

POLJUPCI OD KOKOSA

Pripremite: 4 bjelanjka, ¼ kg šećera, 10 dkg kokosovog brašna, 8 dkg brašna.

U čvrsti snijeg od bjelanjaka dodajte šećer i kokosovo brašno. Smjesu tucite na štednjaku dok se zagrije, a onda dodajte obično brašno. Od još tople smjese pravite hrpice na limu namazanom voskom. Poljupce od kokosa pecite na vrlo blagoj vatri.

PRHKI KOLAČIĆI

Pripremite: 18 dkg oštrog brašna, 15 dkg maslaca, 5 dkg oraha, 7 dkg šećera, 1 jaje, malo praška za pecivo, limunov sok, marmelade.

Umijesite tijesto od brašna, maslaca, jaja, oraha, šećera i limunova soka. Kad je tijesto dobro izrađeno, razvaljajte ga i izrežite oblik za pokladnice. Pecite ih na jakoj vatri u namazanom i brašnom posutom limu. Kad je pečeno, namažite marmeladom i pokrijte drugim kolačićem a zatim pospite šećerom.

PROLJETNI KOLAČ

Pripremite: 14 dkg šećera s vanilijom, 13 dkg maslaca, 14 dkg samljevenih lješnjaka, 4 bjelanjka 7 dkg brašna; za ocaklinu: 3 dkg šećera u prahu, sok od pola limuna te tri žlice soka od jagoda ili malina, 10 žlica marmelade od jagoda ili malina.

Pola sata miješajte šećer s maslacem, zatim dodajte mljevene lješnjake, snijeg od bjelanjaka i brašno. Ispecite na umjerenoj vatri u posudi namazanoj maslacem i posutoj brašnom. Kad je kolač ispečen i hladan, izrežite ga napola, donju polovicu namažite marmeladom i poklopite gornjom polovicom. Prelijte ocaklinom od limuna koju priredite ovako: pola sata

miješajte šećer u prahu, sok od limuna i sok od jagoda ili malina. Prije služenja neka stoji neko vrijeme na hladnome mjestu.

PRUTIĆI OD SIRA

Pripremite: 28 dkg brašna, 20 dkg maslaca ili margarina, 10 dkg ribanog sira, 1 žutanjak, sol, limunov sok, 1 cijelo jaje, 6 dkg ribanog sira, papra.

Od brašna, 10 dkg maslaca, odnosno margarina, žutanjaka, malo vode umijesite tijesto kojem dodajte malo soli, papra i limunova soka. Zdjelu s tijestom prekrijte ubrusom i ostavite da počiva na toplome mjestu. Preostali maslac odnosno margarin izmiješajte s ribanim sirom (10 dkg), napravite od smjese četvorouglasti oblik i umotajte ga u tijesto što ste ga razvaljali na dasci posutoj brašnom. Tijesto zatim prevaljajte, presložite i ostavite da počiva pola sata. Ovako postupite tri puta, pa zatim tijesto razvaljajte u plošku debelu otprilike pola centimetra, izrežite prutiće, namažite ih razmućenim jajetom, pospite solju i ribanim sirom i stavite u pećnicu da se peku.

PUNJENI FIŠECI

Pripremite: 2 jaja, 9 dkg šećera, 6 dkg brašna, malo maslaca, 2 dcl slatkog vrhnja, 2 žlice vanilijeva šećera, 20 dkg ribiza.

Cijela jaja miješajte sa šećerom u glatku, pjenastu smjesu. Dodajte brašno i promiješajte. Na lim namazan maslacem stavite jednu dobru žlicu smjese da se razlije u okrugli oblik — ovisno o veličini lima stavite peći 2, 3 ili 4 takva oblika. Pećnica neka bude vrlo vruća. Čim je tijesto pečeno, nožem ga skinite s lima i zamotajte u oblik fišeka. Dok je toplo, lako se savija, poslije puca. Ribiz očistite i pripremite. Slatko vrhnje istucite sa šećerom u prahu i pomiješajte s ribizima (nekoliko bobica ostavite za ukras). Neposredno prije nego što ćete ih poslužiti, fišeke punite i nadjev ukrasite bobicama od ribiza.

ROŠČIĆI OD ČOKOLADE

Pripremite: za tijesto — 25 dkg brašna, 1 žličicu praška za pecivo, 2 žutanjka, 1 žlicu ruma, 8 dkg šećera, 12,5 dkg maslaca. Za nadjev — 4 bjelanjka, 17,5 dkg šećera, 17,5 dkg lješnjaka, 2 žlice kakaa. Za premaz jedan bjelanjak.

Od brašna, praška za pecivo, žutanjka, ruma, šećera i maslaca umijesite tijesto i ostavite ga da malo počiva. Za to vrijeme pripremite nadjev: u čvrsti snijeg od bjelanjaka umiješajte šećer, samljevene lješnjake i kakao. Razvaljajte tijesto i napravite ploškice promjera od otprilike 8 cm i na svaku stavite malo nadjeva, zavijte i premažite bjelanjcem. Pecite ih na jakoj vatri.

ROŠČIĆI S VANILIJOM

Pripremite: 35 dkg brašna, 20 dkg maslaca ili margarina, 8 dkg šećera, 10 dkg oraha, 1 bjelanjak, 10 dkg vanilijeva šećera.

U prosijano brašno izdrobite maslac odnosno margarin, dodajte šećer, samljevene orahe i bjelanjak. Ti-

jesto dobro izmijesite, izrežite na jednake komade od kojih pravite roščiće i stavite ih peći na lim. Još vruće uvaljajte u vinilijev šećer.

SITNO ČAJNO PECIVO

Pripremite: 25 dkg brašna, 13 dkg maslaca, 10 dkg šećera, 1 jaje, naribane limunove korice, cimeta, šećera u prahu.

Umijesite prhko tijesto i ostavite ga da stoji. Nakon toga ga razvaljajte i oblicima izrežite i pecite na umjerenoj vatri. Kad je pecivo pečeno, možete ga spojiti marmeladom i uvaljati u šećer.

SLATKI PANJ

Pripremite: 1 kg kestenovog pirea, 2 žlice ruma, 10 dkg maslaca. Za nadjev: 25 dkg maslaca, 15 dkg šećera u prahu, 2 žutanjka, 10 dkg kakaa ili 20 dkg čokolade za kuhanje.

Od kestenova pirea, ruma i umućena maslaca izradite glatku smjesu. Za nadjev pjenasto umutite maslac pa mu dodajte šećer u prahu, žutanjke i kakao ili rastopljenu čokoladu. Smjesu od kestenova pirea još jednom dobro izmiješajte, napravite od nje kuglu i stavite je na mokri ubrus. Drugim mokrim ubrusom je pokrijte i valjkom preko ubrusa razvaljajte pire u plohu debelu otprilike 1 cm. Skinite gornji ubrus i plohu od pirea namažite sa 3/4 pripremljena nadjeva. Sad dolazi na red najosjetljiviji dio posla: pažljivo ali čvrsto zavijte plohu od kestenova pirea s nadjevom tako da dobijete roladu. S obje ruke podignite na jednom kraju mokri ubrus na kojem leži rolada i oprezno je izvucite. Ako je potrebno, oblik rolade popravite nožem i zatim je namažite ostatkom nadjeva. S pomoću drška od drvene kuhače dajte mu izgled kore od drveta. Kolač ostavite preko noći u hladnjaku. Režite ga oštrim nožem. Ova je smjesa dovoljna za 12 osoba.

SLATKA SALAMA

Pripremite: 20 dkg badema, 20 dkg šećera, 1 jaje, 14 dkg citronata, alkermes, brašno, čokoladu, cimet, klinčiće, limun.

Sameljite 14 dkg badema, dodajte šećer, snijeg od bjelanjaca, malo tučenih kliničića i cimeta, malo limunova soka i kosani citronat. Preostale bademe ogulite, iskošite i umiješajte u smjesu sa žličicom brašna. Sve to izmiješajte, obojadišite alkermesom pa na dasci izradite oblik salame, koju zatim prelijte čokoladnom ocaklinom. Kad se na ocaklini uhvati tanka korica, pospite sitnim šećerom. Pošto se salama malo posuši, izrežite je na tanke ploške.

ŠTAPIĆI OD SIRA

Pripremite: 28 dkg brašna, 20 dkg maslaca, 10 dkg parmezana, 1 žutanjak, sol, limunov sok, 2 cijela jaja, 6 dkg parmezana, papra.

Od brašna, 10 dkg maslaca, žutanjaka i malo vode umijesite tijesto i dodajte malo soli, papra i limunova soka. Zdjelu s tijestom prekrijte ubrusom i ostavite da

počiva na toplome mjestu. Preostali maslac izmiješajte s naribanim parmezanom (10 dkg), napravite od smjese četverouglasti oblik i umiješajte ga u tijesto što ste ga razvaljali na dasci posutoj brašnom. Tijesto se zatim prevalja, presloži i ostavi da počiva pola sata. Ovako postupite tri puta pa zatim tijesto razvaljajte u plošku debelu otprilike 1/2 cm, izrežite je u štapiće, namažite ih jajetom, pospite solju i ribanim parmezanom i stavite u pećnicu da se peku.

ŠTRUKLJI

Pripremite: 30 dkg brašna, 1 žlicu ulja, 6 dkg masti, 4 dkg mrvica, sol, mlaku vodu, malo octa. Za nadjev: 3 dkg masti, 3 žutanjka, 25 dkg kravljeg sira, 1/4 dcl kiselog vrhnja, 2 bjelanjka.

Pripravite tijesto kao za savijaču. U sredinu prosijanog brašna napravite rupicu i u nju stavite 1 žlicu ulja. Nožem mijesite tijesto, dodavajući mu postepeno mlaku osoljenu vodu s nekoliko kapi octa. Zatim umijesite tijesto da bude glatko — morate mijesiti otprilike 20 minuta. Tijesto podijelite u dva hljepčića prekrijte ga toplim posudama i ostavite da počiva oko pola sata. Stolnjak pospite brašnom pa tijesto, razvaljano u veliki mlinac, stavite na stolnjak i oprezno ga razvucite rukama. Debeli okrajak razvučenog tijesta oprezno otkinite i tijesto ostavite da se malo prosuši. Mašću ili uljem poškropite tijesto preklopite preko nadjeva i s pomoću drvene žlice pravite male jastučiće. Pazite da rubovi tijesta budu čvrsto priljubljeni kako se prilikom kuhanja ne bi otvorili. Štruklji se kuhaju četvrt sata u osoljenoj vodi. Nadjev se pripravlja ovako: pjenasto umutite mast pa dodajte žutanjke, smrvljeni sir i vrhnje. Sve skupa dobro izmiješajte i na kraju dodajte čvrsti snijeg od bjelanjaka. Prije nego što ih poslužite, štruklje prelijte mrvicama popræenim na vrućem ulju ili masti.

UŠTIPCI OD SALA

Pripremite: 25 dkg brašna, 2 dkg kvasca, 2 žutanjka, 16 dkg sala, sol, mlijeko, marmeladu.

Od brašna, žutanjaka, pjenice i mlijeka umijesite tijesto kao za savijaču sve dok postane posve glatko. Tijesto zatim izvaljajte u veću četvorinu i premažite brašnom izrađenim sa salom. Okrajke tijesta preklopite preko sala, pa tijesto tri puta preklopite. Neka počiva pola sata, a zatim ga ponovo razvaljajte i preklopite i ostavite da počiva desetak minuta. Što više puta (četiri do pet) razvaljate tijesto, to će se u pečenju bolje listati. Svaki put kad ga stavite da počiva, prekrijte ga krpom da se na tijestu ne uhvati korica. Ovako pripremljeno tijesto razvaljajte i izrežite na ne suviše tanke četvorine. Tijesto preklopite da dobijete trokute, namažite ih jajem i stavite ih peći na lim preliven vodom. Kad se uštipci ispeku i ohlade, namažite ih s marmeladom i pospite šećerom u prahu.

VARENAC OD ČOKOLADE

Pripremite: 7 dkg maslaca, 8 dkg šećera, 4 jaja, 8 dkg čokolade, 8 dkg badema, 1 dkg mrvica.

Sameljite bademe, otopite čokoladu. Maslac miješajte sa šećerom i žutanjcima, pa dodajte otopljenu čokoladu, samljevene bademe, mrvice i na kraju snijeg

od 4 bjelanika. Smjesu stavite u namazanu i posutu zdjelu i kuhajte na pari 45 minuta. Varenac od čokolade poslužite preljevom od vanilije.

VOLOVSKO OKO

Pripremite: 15 dkg maslaca, 15 dkg šećera, 4 žutanjka, limunovu koricu, snijeg, 15 dkg brašna, 1/4 omota praška za pecivo, 1/4 l slatkog vrhnja, 2 dkg šećera, kajsije.

Maslac i šećer miješajte dok postane pjenasto i zatim dodajte jedan po jedan žutanjak, sitno kosanu limunovu koricu i na kraju naizmjence brašno (sa praškom) pa snijeg. Pecite u namazanom i dobro posutom limu kod umjerene vatre. Kad je pečeno, izrežite na okrugle kolačiće. U sredinu svakoga stavite kajsiju (pola) kuhanu u šećernoj vodi i ocijeđenu. Slatko tučeno vrhnje stavite oko kajsije.

ŽELATINA OD SOKA

Pripremite: želatine, 3 žlice hladne vode, pola limuna, 5 dkg šećera, 1/4 l vode, 1/2 l malinova soka.

Želatinu prelijte sa tri žlice vode i ostavite je 10 minuta da nabubri. Pola limuna, šećer i vodu stavite na štednjak da kuha pet minuta, a zatim izvadite limun. U kipuću vodu dodajte želatinu i miješajte je dok se otopi, a zatim dodajte malinov sok. Tekućinu ulijte u zdjelu ili čaše i pošto se ohladi, stavite je u hladnjak ili na vrlo hladno mjesto. Želatinu od malinova soka ukrasite izrezanim bademima.

ŽELE OD ČOKOLADE S NARANČINIM SOKOM

Pripremite: 1/2 litre mlijeka, 10 dkg čokolade, 6 listova bijele želatine, 1 dcl slatkog vrhnja. Za sok od naranče pripremite: 2 jaja, 1/4 l narančina soka, malo džema od naranče i šećera.

Skuhajte čokoladu u mlijeku i smjesu pomiješajte sa želatinom otopljenom u malo vode, pa je izlijte u kakvu okruglu zdjelu i ostavite da se stisne. Kad se smjesa stisne, zdjelu stavite načas u toplu vodu i sadržaj istresite na pladanj. U sredinu stavite slatko tučeno vrhnje. Narančin sok, šećer i džem od naranče izmiješajte u zdjeli na slaboj vatri, ali nemojte prokuhati. Kad se sok ohladi, poslužite ga uz žele od čokolade.

ŽLIČNJACI OD SNIJEGA

U širokoj zdjeli prokuhajte 3/4 l mlijeka s manjim štapićem vanilije i 15 dkg šećera. Za to vrijeme od 4 bjelanjka istucite čvrsti snijeg, dodajući malo-pomalo 5 dkg šećera. Kad mlijeko zavre, pravite žličnjake i kuhajte ih jednu minutu s obje strane. Skuhane žličnjake stavite da se ocijede, a žutanjke razmutite u lončiću sa žlicom brašna i dolijte u mlijeko stalno miješajući te prokuhajte na slaboj vatri. Ohlađenom kremom prelijte žličnjake.

KOLAČI S VOĆEM

BANANE U CRNOM VINU

Pripremite: 6 banana, nekoliko komadića nesamljevenog cimeta (kore), 1 l crnog vina, 25 dkg šećera.

Zagrijte vino u koje ste stavili šećer i cimet. Pazite da ne provre. Ogulite banane i stavite ih u vrlo toplo vino da stoje 5 minuta. Ostavite ih da se ohlade i izvadite cimet. Zatim ih stavite u hladnjak ili na hladno mjesto da stoje jedan sat.

BANANE U PEĆNICI

Pripremite: 6 banana, 10 dkg šećera, 5 dkg maslaca, pola štapića vanilije.

Ogulite banane, u svakoj banani žličicom izdubite po duljini šupljinu. Umiješajte maslac sa 6 dkg šećera i time napunite banane. Lim namažite maslacem, napršite šećerom. Pokrijte namazanim staniolom i pecite 30 minuta.

BOMBA OD VOĆA

Pripremite: 15 dkg voća iz kompota ili slatka (trešnje, višnje, kajsije, breskve itd.) 1/2 dcl ruma, 1/4 l slatkog vrhnja, štapić čokolade, 10 dkg šećera u prahu, 3 žlice jake kuhane kave, 5 dkg maslaca.

Pripremljeno voće izrežite na manje kockice pa pošto ste ga ocijedili, prelijte ga rumom. Čvrsto umutite slatko vrhnje, zasladite ga prema ukusu i pomiješajte s pripremljenim voćem. Preljev za voće pripremite ovako: na blagoj vatri u zdjeli kuhajte, stalno miješajući, izribanu čokoladu, šećer i crnu kavu. Kad se smjesa zgusne, skinite je s vatre i miješajući dodajte u dobro umućeni maslac. Kad se preljev ohladi, prelijte njime voće složeno u obliku bombe, koju ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

JABUKE U PLAMENU

Pripremite: 8 tvrdih jabuka, 10 dkg šećera u prahu, 1 štapić vanilije, 1 čašicu ruma.

Jabuke ogulite i nožem za guljenje krumpira izvadite im iz sredine koštice, tako da cijelu jabuku izdubete u debljini prsta. Sa šećerom i vanilijom i dosta vode napravite sirup u koji stavite očišćene jabuke te ih lagano kuhajte dok omekšaju. Još vruće jabuke izvadite iz sirupa, složite ih u plitku zdjelu od vatrostalnog stakla (jena staklo) i zalijte vrućim sirupom u kojem su se kuhale, samo prethodno izvadite vaniliju. Kad ih iznesete na stol, prelijte ih rumom i zapalite.

KOLAČ OD KAJSIJE

Pripremite: 24 lijepe zrele kajsije, cimet, 13 dkg šećera u prahu, 1 čašu crvenog vina, 6 komada najfinijeg mliječnog kruha, 5 dkg maslaca.

Očistite kajsije, iz koštica izvadite jezgru te stavite i kajsije i jezgre s pola čaše vode da se kuhaju u pokrivenoj posudi na umjerenoj vatri. Povremeno promiješajte. Kad su kajsije sasvim raskuhane, protisnite ih da dobijete kašu u koju ćete dodati cimet, šećer i vino. U međuvremenu na maslacu prepržite tanke komade kruha s obje strane. Posložite u zdjelu i prelijte kašom te ostavite neko vrijeme da stoji.

KOLAČ OD KRUŠAKA

Pripremite: 20 dkg brašna, 10 dkg maslaca, 3—4 velike sočne kruške, 1 jaje, šećera u težini jaja, 1 žlicu brašna, 1 žlicu ruma, malo maslaca.

Brašno i maslac za tijesto moraju biti iste temperature kao zrak u kuhinji. Tijesto dobro izradite, po potrebi dodajte malo vode (ili vrhnja). Načinite kuglu pa je ostavite da malo stoji. Izvaljajte tijesto debljine 0,5 cm i stavite u lim namazan maslacem. Na više mjesta tijesto nabodite vilicom i stavite u pećnicu na jaku vatru. Kad je tijesto napola pečeno, izvadite ga, pospite šećerom u prahu i na nj poslažite narezane kruške. U međuvremenu izmiješajte cijelo jaje sa šećerom, dodajte žličicu brašna, rum i malo maslaca. Time prelijte kruške i ponovo stavite u vruću pećnicu da se dokraja ispeče.

KOLAČ OD KESTENA

Pripremite: kutiju piškota ili 25—30 keksa »petit-beurre«, 20 dkg maslaca, 20 dkg šećera, 3 žutanjka, 30—40 dkg istisnutih kuhanih kestena, 5—6 žlica mlijeka, 6 rebara čokolade.

Kestene ocijedite i još vruće protisnite. Pjenasto umutite maslac, šećer i žutanjke. U tu smjesu miješajte ohlađene, protisnute kestene, mlijeko, i to žlicu po žlicu, i 4 rebra čokolade. U zdjelu najprije stavite toliko kreme da pokrije dno, zatim slažite red piškota ili keksa nakvašenih mlijekom i rumom, zatim red kreme i tako dalje. Na vrhu neka bude krema. Odozgo ukrasite ribanom čokoladom.

KOLAČ OD SUHIH ŠLJIVA

Pripremite: 1/2 kg suhih šljiva, 20 dkg brašna, 4 jaja, 25 dkg šećera, 1 litra mlijeka, 1 štapić vanilije, malo ruma.

Sat prije nego što počnete pripremati kolač, suhe šljive namočite u mlaku vodu. Jaja dobro promiješajte sa 25 dkg šećera i dodajte brašno te nastavite miješati da smjesa postane sasvim glatka. Mlijeko skuhajte s vanilijom i kad se ohladi, polako ga ulijevajte u gornju smjesu. Dodajte zatim malo ruma. Lim dobro namažite maslacem, po dnu rasporedite ocijeđene šljive i prelijte smjesom. U vrlo vruću pećnicu stavite da se 10 minuta diže, dalje pecite na slaboj vatri još pola sata.

KOLAČIĆI OD MAKA

Pripremite: 25 dkg margarina, 1/2 šalice šećera, 2 žutanjka, malo soli, 2 šalice brašna, 3 žlice maka, kandirane trešnje.

Margarin i šećer pjenasto miješajte. Nakon toga izmiješajte žutanjke, sol, brašno, mak, i to tako da postepeno dodajete brašno i mak. Iz svega napravite tijesto i pustite ga otprilike 1/2 sata na hladnome mjestu. Nakon toga od tijesta načinite okruglice, svaku u sredini malo udubite i stavite na dobro namazani lim. Pecite oko 15 minuta na umjerenoj vatri, ali ne preslaboj. Još vruće ukrasite kandiranim voćem.

KOLAČ S DATULJAMA

Pripremite: 40 dkg narezanih datulja, šalicu kipuće vode, 3 žlice margarina, 1,5 šalicu šećera, 3 jaja, 40 dkg brašna, 1/2 paketića praška za pecivo.

Datulje stavite u kipuću vodu da nabubre. Margarin, šećer i jaja pjenasto miješajte a zatim dodajte brašno i prašak za pecivo i na kraju datulje. Tijesto stavite u dobro namazan oblik i pecite otprilike 1 sat na umjerenoj vatri.

KOLAČ OD UKUHANOG VOĆA

Pripremite: 6 tankih ploški suhog mliječnog kruha, 1/2 l mlijeka, 6 žlica šećera u prahu, 4 jaja, 5 dkg ukuhanog voća.

Na dno lima složite ploške kruha. U zdjeli dobro promiješajte 2 cijela jaja i 2 žutanjka, dodajte 4 žlice šećera u prahu i u to ulijte vruće mlijeko. Time prelijte kruh u limu i stavite u pećnicu da se 20 minuta peče na umjerenoj vatri. Od preostala 2 bjelanjka stucite čvrsti snijeg, umiješajte 2 žlice šećera u prahu te ukuhano voće narezano na komadiće. Nakon 20 minuta izvadite kolač iz pećnice, pokrijte ga mješavinom snijega i voća te stavite još 5 minuta u pećnicu da na jakoj vatri požuti.

KOLAČ S GROŽĐEM

Pripremite: 30 dkg brašna, 15 dkg maslaca, 7 dkg šećera, 4 dkg oraha, 1 žlicu ruma, limunove korice, 1 žutanjak, 6 dkg džema od kajsija, 8 dkg šećera u prahu, 1/2 kg grožđa.

Od brašna, maslaca, šećera i jednog žutanjka umijesite glatko tijesto a onda mu dodajte sitno kosane limunove korice i samljevene orahe. Još malo izmijesite tijesto i ostavite ga da počiva, a zatim ga razvaljajte i stavite peći u maslacem namazan lim. Uz rubove lima tijesto treba da bude nešto više nego u sredini. Kad je tijesto pečeno, namažite ga džemom, ukrasite grožđanim bobicama prokuhanim u slatkoj vodi. Kolač prelijte s malo slatke vode u kojoj ste prokuhali bobice grožđa i poslužite ga sa slatkim tučenim vrhnjem.

KOLAČ S GROŽĐICAMA

Pripremite: 13 dkg krupice, 3/4 l mlijeka, 1/2 štapića vanilije, 3 žutanjka, 20 dkg šećera, 3 žlice ruma, 10 dkg

suhih grožđica, malo soli, 3 bjelanjka, 10 kocaka šećera, 4 žlice vode, malo džema od trešanja ili nekog drugog voća.

Pristavite mlijeko s vanilijom; kad provre, uspite pomalo krupicu i neprestano miješajte. Za nekoliko minuta će se smjesa zgusnuti, tada je maknite s vatre i dodajte šećer, žutanjke i grožđice, već prije oprane i namočene u rumu. Kada je smjesa gotovo potpuno mlaka, dodajte snijeg od bjelanjaka. Zatim od kocaka šećera napravite karamel tako da ga rastopite na vatri sa žlicom vode i ostavite da požuti. Tada dodajte još 3 žlice vode i s tim sirupom premažite posudu već prije namazanu maslacem. U to uspite mješavinu i stavite u pećnicu da se peče na umjerenoj vatri oko 25 minuta. Tada izvadite iz posude i odozgo premažite džemom.

KOLAČ S JABUKAMA I

Pripremite: 3 jaja, 5 dkg brašna, limunove korice, 2 dkg maslaca, 6 dkg marmelade, pola kilograma jabuka, pola litre vode, 8 dkg šećera, 3 bjelanjka, 10 dkg šećera.

Jaja i šećer (6 dkg) pjenasto umutite na pari, dodavši malo ribane limunove korice. Kremu tucite dok se ohladi, pa joj onda dodajte brašno i rastopljeni maslac. Smjesu zatim stavite u oblik i prekrijte ga papirom namazanim s malo maslaca. Pečeni, ohlađeni kolač razrežite u obliku na četvorine i zatim sredinu četvorina premažite marmeladom. Na marmeladu stavite ploške očišćenih, oguljenih jabuka, prokuhanih u ošećerenoj vodi (pola kilograma jabuka kuha se u pola litre vode sa 8 dkg šećera). Jabuke moraju biti ohlađene i ocijeđene. Od tri bjelanjka umutite čvrsti snijeg, polako mu dodavajući šećer u prahu (10 dkg šećera) i stavite ga preko nadjeva od jabuka. Oblik s kolačem ponovo stavite u pećnicu i pecite ga dok se snijeg stvrdne i malo požuti.

KOLAČ S JABUKAMA II

Pripremite: 15 dkg maslaca, pola čaše šećera, pola čaše samljevenih badema, čašu mrvica, žlicu brašna, 6—8 jabuka.

Smrvite i promiješajte maslac sa šećerom. Kad je pjenasto umiješano, dodajte bademe, brašno i mrvice da dobijete čvrsto tijesto. Pola tijesta rasporedite na dno lima i stavite u vruću pećnicu da se dopola ispeče (kad počne dobivati boju). U međuvremenu ogulite i grubo naribajte jabuke i složite ih na tijesto. Pospite šećerom, drugom polovicom tijesta (razvaljanom) pokrijte, ispecite i poškropite rumom. Ispecite do kraja.

KOLAČ S JABUKAMA III

Pripremite: 4 jabuke srednje veličine, 3 bjelanjka, 15 dkg šećera, 2 žlice marmelade od kajsija i malo od ribiza.

Jabuke s jednom žlicom vode stavite u lim i pecite ih na otvorenom. Ohladite ih i protisnite kroz fino sito. Čvrsto izlupanom snijegu dodajte 15 dkg šećera, protisnute jabuke, marmeladu od kajsija i sve izmiješajte. Marmeladu od ribiza nanesite u obliku jednog sloja. Dodatak: keksi ili biskvit.

KOLAČ S JAGODAMA I

Pripremite: za prhko tijesto 30 dkg brašna, 20 dkg maslaca, 3 žutanjka, 4 dkg šećera; za nadjev: 3 bjelanjka, 15 dkg šećera, 1/2 l šumskih jagoda, 3 dkg šećera.

Od brašna, maslaca, žutanjaka i šećera zamijesite prhko tijesto, pa ga ostavite da malo počiva, a zatim ga razvaljajte i stavite u maslacem namazani i brašnom posuti oblik. Malo tijesta ostavite pa od njega napravite rub uz kraj oblika. Tijesto pecite na umjerenoj vatri, pa kad je pečeno, izvadite ga iz pećnice i stavite da se ohladi. Na hladno tijesto stavite čvrsti zašećereni snijeg od 3 bjelanjka i jagode. Nadjev izravnajte nožem i kolač ponovo stavite u pećnicu da snijeg malo požuti.

KOLAČ S JAGODAMA II

Pripremite: 30 dkg brašna, 15 dkg maslaca ili margarina, 7 dkg šećera, 4 dkg badema, 2 žutanjka, 1 cijelo jaje, 1/2 kg jagoda, 1/8 litre slatkog vrhnja, 5 dkg šećera u prahu, limunove korice.

Od brašna, maslaca, žutanjaka i 7 dkg šećera izradite prhko tijesto kojemu dodajte samljevene bademe i sitno kosanu limunovu koricu. Ostavite ga da počiva desetak minuta. Zatim tijesto razvaljajte i stavite ga na dno namazane i brašnom posute tepsije. Premažite ga razmućenim jajetom i pecite na umjerenoj vatri. Kad je tijesto pečeno i ohlađeno, složite na nj pripremljene jagode i ukrasite ih slatkim tučenim vrhnjem u koje ste dodali 5 dkg šećera u prahu. Umjesto slatkog vrhnja možete preliti jagode snijegom od dva bjelanjka, ali onda kolač treba staviti još malo u pećnicu da snijeg požuti.

KOLAČ S MALINAMA

Pripremite (za prhko tijesto): 30 dkg brašna, 20 dkg maslaca ili margarina, 3 žutanjka, 4 dkg šećera; za nadjev: snijeg od 3 bjelanjka, 15 dkg šećera, 1/2 l malina, 3 dkg šećera.

Od brašna, žutanjaka, šećera (4 dkg) i margarina odnosno maslaca umijesite prhko tijesto. Tijesto razvaljajte i stavite u namazani i posuti oblik za tortu. S malo tijesta napravite uz oblik malo uzdignuti rub. Pečeno tijesto stavite da se ohladi pa tek onda stavite na kolač zašećereni čvrsti snijeg od bjelanjaka (15 dkg šećera) i maline. Preljev izravnajte nožem i kolač ponovo stavite u pećnicu da snijeg malo zažuti.

KOLAČ S VOĆEM

Pripremite: 30 dkg brašna, 18 dkg maslaca ili margarina, 1 jaje, malo vode, malo soli, 1/2 kg voća (ribiza, malina ili jagoda), 10 dkg šećera i malo vode.

Prosijano brašno stavite na dasku pa u sredini hrpice zamiješajte jedno jaje, malo soli i otopljeni maslac. Lagano mijesite tijesto i dodavajte mu malo vode ako je potrebno, da tijesto bude glatko i ne odviše tvrdo. Izrađeno tijesto prekrijte ubrusom i ostavite da stoji do sutradan. Idući dan prst debelo tijesto stavite da se peče u maslacem namazan i brašnom posut oblik, ali pazite da ne pregori. Prije pečenja tijesto nabodite viljuškom. Pošto se tijesto ohladi, ukrasite ga voćem koje ćete prethodno ovako pripremiti: skuhajte gust sirup od vode, šećera i voća (10 dkg). Pošto ste sirup procijedili kroz gustu cjediljku, prelijte njime kolač pa na sirup složite lijepe zdrave maline, ribize ili jagode.

Kolač stavite na štednjak, ali ne u pećnicu, da se voće malo zarumeni. Po želji, kolač možete ukrasiti slatkim vrhnjem.

KOLAČ S TREŠNJAMA

Pripremite: 10 dkg maslaca, 10 dkg šećera, 3 žutanjka, 25 dkg brašna, 8 žlica mlijeka, 3 bjelanjka, 8 dkg badema, 1/2 omota praška za pecivo, 1/2 kg trešanja.

Prosijano brašno pomiješajte s praškom za pecivo. Oguljene bademe sameljite na stroju, a trešnje očistite i operite. Maslac, šećer i žutanjke dobro izmiješajte da smjesa bude pjenasta, a onda joj dodajte mlijeko, brašno s praškom za pecivo, samljevene bademe i čvrsti snijeg od tri bjelanjka. Oblik za tortu namažite maslacem i pospite brašnom, pa unutra stavite tijesto i trešnje.

KOLAČIĆI OD SMOKAVA

Pripremite: 12,5 dkg margarina, 1,3 šalice šećera, 1 jaje, 2 šalice brašna, 1 šalicu smokava, 3/4 šalice vode, sok od 1 limuna. Za ocaklinu: šećer u prahu, limunov sok.

Margarin, šećer i jaje pjenasto miješajte, dodajte brašno i umijesite od njega tijesto. Smokve sameljite i s vodom, šećerom i limunovim sokom skuhajte i pustite da se ohlade. Tijesto razvaljajte, izrežite veće pačetvorine i na njih stavite nadjev, zavijte i premažite žutanjkom te pecite 15 minuta. Pečene prelijte ocaklinom od šećera i limunova soka i ukrasite kandiranim voćem.

KOMPOT OD JAGODA

Pripremite: 1/2 kg jagoda, 1 dcl vode, 5 dkg šećera.

Kuhajte šećer u vodi dok tekućina postane posve bistra, a onda dodajte jagode i kuhajte ih samo tri minute. Kompot poslužite hladan.

KOMPOT OD SUHOG VOĆA

Pripremite: 30 dkg suhih šljiva, 30 dkg suhih smokava, 15 dkg svijetlih sušenih grožđica, 13 dkg šećera u prahu, paketić vanilijeva šećera, malo ruma (prema ukusu).

Dobro operite suho voće, namočite ga u hladnu vodu i ostavite dva do tri sata da nabubri. Sve stavite u posudu, pošećerite i kuhajte jedan sat na laganoj vatri uz povremeno miješanje. Možete dodati ruma.

KOŠARICE S RIBIZOM

Pripremite: za tijesto: 1 jaje, 13 dkg maslaca ili margarina, 25 dkg brašna.
Za nadjev: 1/2 kg ribiza, nekoliko žlica slatkog od ribiza, 13 dkg šećera.

Izradite prhko tijesto: u posudu razbijte jaje, dodajte šećer i malo soli. Dobro tucite nekoliko minuta, zatim dodajte brašno. Kuhačom miješajte dok dobijete posve glatko tijesto, zatim ga stavite na dasku. U sredini napravite udubinu i u nju stavite maslac izrezan na komadiće. Dobro izradite i izvaljajte 3 mm debelo. Razrežite na komadiće i pecite košarice u limenim obli-

cima. Dno izbockajte da se tijesto ne nadme. Pecite polako na umjerenoj vatri. Ribiz dobro operite, vilicom ga skinite s peteljke (pažljivo da se bobice ne oštete), stavite na upijač da se osuši (ili u cjediljku). U svaku košaricu stavite na dno malo zašećerenog ribiza.

KRUŠKE KUHANE U VINU

Pripremite: 1 kg krušaka, 1/2 l dobrog crnog vina, 20 dkg šećera, karanfilčić, 1 čašu vode.

Kruške ogulite i ostavite ih cijele. Pristavite da uzavre vino, šećer, voda i karanfilčić te u kipuće stavite kruške. Kuhane su kada se lagano probodu pletaćom iglom, otprilike nakon pola sata. Poslužite dobro rashlađene.

KUGLICE OD KESTENA

Pripremite: 20 dkg kestena (važite očišćene), 10 dkg maslaca, 10 dkg šećera, malo naribane čokolade, soli, šipku vanilije.

Zarežite kestene i kuhajte ih 15 minuta u kipućoj vodi. Pažnja! Kad nakon toga gulite kestene, neka i dalje ostanu u kipućoj vodi, a vi vadite jednog po jednog, jer ćete ih tako lakše oguliti. Oguljene kestene skuhajte dokraja u vrlo malo zasoljenoj vodi u koju ste stavili šipku vanilije. Zatim protisnite ili zgnječite kestene u glatku kašu. Maslac miješajte dok postane posve mekan i gladak, dodajte šećer (u prahu) i kašu od kestena. Kad se to dobro ohladi (možete staviti u hladnjak), od smjese izradite kuglice, uvaljajte ih u naribanu čokoladu i ponovo stavite na hladno mjesto.

KUGLICE OD SMOKAVA

Pripremite: 1/4 kg smokava, 1 naranču, 12 dkg šećera u prahu i 5 dkg kristal šećera.

Smokve očistite i operite, zatim ih obrišite i sameljite. Izribajte koricu od naranče i istisnite joj sok. Samljevene smokve pomiješajte sa šećerom u prahu, narančinim sokom i koricom i pravite male kuglice koje zatim uvaljajte u kristal šećer.

MAKARONI OD DATULJA

Pripremite: 3 bjelanjka, 1 paketić vanilijeva šećera, 25 dkg šećera u prahu, 25 dkg narezanih badema, 25 dkg narezanih datulja, oblatne i nekoliko prepolovljenih datulja.

Od bjelanjaka utucite čvrsti snijeg i dodajte mu šećer i vanilijev šećer, a zatim umiješajte bademe i datulje. Od te smjese pravite hrpice i stavite ih na oblatne, ukrasite ih polovicama datulja i pecite na slaboj vatri.

NADJEVENE KUHANE DUNJE

Pripremite: 6 dunja, sok od 1 limuna, 3 dkg šećera, 3 dcl slatkog vrhnja, malo vanilijeva šećera.

Tanko ogulite dunje, odrežite im vrh i dno da budu s oba kraja ravne pa oštrim nožem izvadite tvrdu sredinu, pazeći da se pri tome ne raspadnu. Oguljene dunje stavljajte odmah u zdjelu s vodom kojoj ste dodali limunov sok, kako dunje ne bi pocrnile. U drugu zdjelu stavite šećer i 1/2 l vode. U rastopljeni šećer

složite dunje jednu do druge. Zdjelu poklopite i kuhajte na umjerenoj vatri. Za vrijeme kuhanja dunje češće prelijte sokom u kojem se kuhaju. Kad dunje omekšaju, žlicom ih pažljivo izvadite iz zdjele, poredajte ih na pladanj i ostavite da se hlade. Sok u kojem su se kuhale dunje ponovo stavite na štednjak i dodajte mu kore i sredinu koju ste prije izvadili iz dunja. Kad sok postane ljepljiv, procijedite ga kroz vrlo sitno sito i dolijte u zdjelu oko dunja. Zdjelu s dunjama i sokom stavite u hladnjak ili na vrlo hladno mjesto da se sok stisne, a za to vrijeme pripravite nadjev: stucite slatko vrhnje i dodajte mu vanilijeva šećera. Prije nego što dunje poslužite, nadjenite ih tučenim vrhnjem.

NARANČE PUNJENE KREMOM

Pripremite: 2 naranče, 3 žutanjka, 3 žlice šećera, 1 žličicu oštrog brašna, 1/2 l mlijeka, ribanu koricu od jedne naranče.

Pjenasto umutite žutanjke sa tri žlice šećera i s brašnom. Stalno miješajući, dodajte polako toplo mlijeko. Zdjelu s kremom stavite da se kuha na pari dok se zgusne, pa joj onda dodajte ribanu narančinu koricu. Oprane naranče raspolovite, izvadite im sredinu i nadjenite ih ovom kremom. Bar pola sata prije nego što ih poslužite, držite ih u hladnjaku ili na vrlo hladnome mjestu. Punjene naranče možete ukrasiti slatkim tučenim vrhnjem.

NARANČE S MARASKINOM

Pripremite: naranče, 1/2 dcl tučenog slatkog vrhnja, 5 dkg šećera u prahu, čašicu maraskina i nekoliko kosanih oraha za svaku naranču.

Na svakoj naranči odrežite gornji dio (po osobi uzmite jednu naranču srednje veličine) izvadite sredinu, ali pazite da ne prorežete koru. Sredinu od naranča pomiješajte sa šećerom, orasima, tučenim slatkim vrhnjem i maraskinom pa tom smjesom ispunite pripremljene naranče i poklopite ih odrezanim poklopcima. Prije služenja punjene naranče stavite u hladnjak ili na hladno mjesto.

OKRUGLICE OD JABUKA

Pripremite: 1 kg kiselkastih jabuka, 12 dkg brašna, 6 dkg maslaca ili ulja, 5 dkg mrvica, šećer u prahu.

Jabuke operite i ogulite pa ih izribajte na krupne rezance i ostavite da stoje pet minuta. Istisnite vodu iz jabuka pa s brašnom oblikujte male okruglice. Kuhajte ih pet minuta u slanoj vodi. Kuhane okruglice uvaljajte u mrvice pržene na ulju. Prije služenja pospite ih šećerom u prahu.

OKRUGLICE SA ŠLJIVAMA

Pripremite: 50 dkg krumpira, 15 dkg brašna, 3 dkg maslaca ili masti, 1 jaje, sol, 1/2 kg šljiva, 6 dkg maslaca ili ulja, 4 dkg mrvica, šećera u prahu.

Krumpir operite i stavite ga da se kuha u kori. Pošto se krumpir skuha, očistite ga i protisnite kroz stroj za mljevenje mesa ili kroz krupnije sito. Još topao krumpir na dasci pomiješajte s brašnom, dodajte mu jaje, maslac (3 dkg) i malo soli te mijesite tijesto sve dok postane posve glatko. Izrađeno tijesto razvaljajte u list debeo otprilike pola centimetra i nožem režite če-

tvorine. U svaku četvorinu umotajte zdravu, opranu i obrisanu šljivu. Okruglice kuhajte 5 minuta u kipućoj osoljenoj vodi, zatim ih ocijedite i prelijte mrvicama prženim na maslacu.

PEČENE JABUKE

Pripremite: 8 kiselkastih jabuka, 8 žličica maslaca ili margarina, 8 žličica samljevenih oraha, šećer u prahu.

Oprane jabuke izdubite malom žličicom ili nožićem. U jabuku stavite maslaca, mljevenih oraha i malo šećera. Jabuke pecite u vrućoj pećnici pola sata, a prije nego što ih poslužite (tople ili hladne), pospite ih šećerom u prahu.

PEČENE ŠLJIVE

Pripremite: 1 kg šljiva, malo maslaca, 1/4 kg šećera.

Oprane šljive raspolovite, izvadite koštice i složite u zdjelu namazanu maslacem. Šljive pospite šećerom i stavite u pećnicu da se peku. Pečene šljive su dobre i vruće i hladne.

PIŠKOTE S BANANAMA

Pripremite: 1/4 kg piškota, 5 banana, malo ruma. Za kremu: 5 žutanjaka, 5 velikih žlica šećera, 1/2 l mlijeka, 1 vaniliju i pola bočice slatkog vrhnja za ukras.

Napravite kremu od vanilije. U zdjeli izmiješajte žutanjke, šećer, mlijeko i vaniliju. Stavite sve skupa na paru i žlicom tucite sve dok se krema zgusne. Zatim kremu sklonite s vatre i ostavite je da se ohladi. U zdjelu slažite u obliku kupa red piškota, pošto ste ih prije poprskali mlijekom i rumom, red oguljenih banana izrezanih na kockice ili kolutove, red kreme. S ostatkom kreme prelijte kup, ukrasite ga tučenim slatkim vrhnjem i prije služenja stavite u hladnjak ili na vrlo hladno mjesto.

PIŠKOTE S MALINAMA I KAJSIJAMA

Pripremite: 1/2 kg piškota, 1/2 kg malina, 1/2 kg kajsija, 1/2 l mlijeka, štapić vanilije, 4 žutanjka, 4 žlice šećera, 1 paketić vanilijeva šećera, žlicu brašna.

Maline i kajsije prokuhajte u sirupu od šećera. Kuhano voće ocijedite pa slažite u zdjelu red piškota, red malina, red piškota, red kajsija, pa zatim prelijte kremom: razmutite žutanjke sa šećerom, vanijevim šećerom i žlicom brašna. Dobro umutite i zalijte uzavrelim mlijekom, miješajući na štednjaku dok zavre. Tom kremom prelijte piškote i stavite u hladnjak.

PJENA OD BJELANJAKA S JABUKAMA

Pripremite: 1 bjelanjak, 2 do 3 žlice šećera u prahu, 1 žlicu limunova soka, 1 veću jabuku.

Od bjelanjaka umutite čvrsti snijeg, a zatim miješajući dodajte pomalo šećer i limunov sok. Jabuku očistite i izribajte na tanke rezance i lagano umiješajte u

snijeg. Umjesto ribane jabuke u tučeni snijeg možete umiješati džem od marelica ili ribiza. Pecite u pećnici na umjerenoj vatri sve dok se na snijegu napravi rumena korica.

PJENA OD DUNJA

Pripremite: 4 dunje, 1/4 kg šećera u prahu, 1 bjelanjak, sok od pola limuna.

Dunje ispecite u pećnici pa ih zatim ogulite i protisnite. U dubljoj zdjeli miješajte bjelanjke, šećer i limunov sok dok masa pobijeli i postane čvrsta. Izmiješajte protisnute dunje s tučenim bjelanjkom, pa masu zatim istresite u staklenu zdjelu u obliku kupa. Pjenu od dunja ukrasite ribanom čokoladom.

PJENA OD BRESAKA

Pripremite: 1/2 kg svježih bresaka, 4 žlice vode, 1/2 limuna (oguljenog), sok od 1/2 limuna, 15 dkg šećera u prahu, 1,5 dkg želatine u prahu, 3 jaja, žlicu breskvina likera (može biti i maraskino ili kirš), 2 dcl slatkog vrhnja i posebno još 1 dcl za ukras.

Operite breskve i stavite ih u posudu s jednom žlicom vode i polovicom (oguljenog) limuna te 6 dkg šećera. Dobro ih pokrijte i stavite da se kuhaju 25 minuta. Kad se ohlade, izvadite polovicu limuna, breskve razrežite napola, izvadite im košticu i protisnite ih da dobijete kašu. Želatinu rastopite s vrlo malo vode u zdjelici koju potopite u vruću vodu. Dobro miješajte, dodajte žutanjke, ostatak šećera i sok od pola limuna. Kuhajte u vrućoj vodi dok dobijete glatku, svijetlu smjesu. Dok se hladi, tucite kašu od bresaka, dodajte alkohol i stavite na hladno, miješajući s vremena na vrijeme. Istucite slatko vrhnje i dodajte u breskve. Od bjelanjaka istucite vrlo čvrsti snijeg i tada pomiješajte skupa sve sastojke, stavite u posudu i ostavite u hladnjaku najmanje 1 sat. Prije služenja ukrasite slatkim tučenim vrhnjem.

PJENA OD KAJSIJA

Pripremite: 1/4 kg kajsija, 1 bjelanjak, 7 dkg šećera.

Bjelanjak, šećer i oprane istisnute kajsije tucite dok postane pjenasto. Pjenu od kajsija poslužite u staklenoj zdjeli ili čašama. Ukrasite je kriškama kajsija. Uz pjenu poslužite kekse ili suhe kolačiće.

PJENA OD LIMUNA

Pripremite: 15 dkg šećera u prahu, 5 jaja, 2 limuna, malo želea od ribiza ili jagoda (za ukras).

Vrlo oprezno odijelite žutanjke od bjelanjaka. Žutanjke dugo miješajte sa šećerom da postane vrlo čvrsta smjesa. Zatim dobro operite limune, naribajte ih i iscijedite sok. U smjesu dodajte gotovo svu naribanu koru (dio ostavite za ukras) te sav sok. Od bjelanjaka istucite vrlo čvrst snijeg i dodajte ga u smjesu vrlo polako. Sve istresite u zdjelu u kojoj ćete poslužiti i staviti jedan sat u najhladniji dio hladnjaka. Prije pospite naribanom koricom i ukrasite želeom.

PJENA OD ŠUMSKIH JAGODA

Pripremite: 1/2 litre šumskih jagoda, 2 bjelanjka, 14 dkg šećera u prahu, limunov sok.

Očistite i operite šumske jagode, dodajte im bjelanjke i šećer i tucite da smjesa postane pjenasta. U pjenu dodajte prema ukusu limunova soka. Pjenu od jagoda poslužite u staklenim zdjelicama, ukrašenim šumskim ili vrtnim jagodama. U posebnoj zdjelici poslužite kekse ili suhe kolačiće.

PROLJETNA VOĆNA SALATA

Pripremite: 15 dkg grožđica, čašu ruma, manji ananas (svjež ili iz konzerve), 50 dkg jagoda, 13 dkg šećera.

Grožđice namočite nekoliko sati prije u rum da nabubre (prije toga ih operite). Odaberite manje jagode, očistite ih i operite. Ananas narežite na kockice. Izvadite grožđice iz ruma, u rum dodajte sok od ananasa i u tome rastopite šećer. Voće pomiješajte, raspodijelite u čaše i zalijte sirupom. Poslužite hladno.

PRŽENE BANANE

Pripremite: 4 banane, limunov sok, 15 dkg brašna, 1/8 l vode, 1 jaje, paketić vanilijeva šećera, sol, ulje ili mast.

Banane ogulite, razrežite na 3—4 komada i prelijte ih limunovim sokom. Od brašna, vode, jaja, soli i vanilijeva šećera napravite tijesto, u njega uvijte banane i ispržite na masti ili ulju. Pržene banane pospite šećerom u prahu i još tople služite.

PRŽENI GREJP

Pripremite: 6 manjih grejpa, 4 bjelanjka, 15 dkg šećera u prahu, nekoliko ukuhanih trešanja.

Istucite vrlo čvrsti snijeg, dodajte 2 žlice šećera. Grejp razrežite po širini, odozgo ga pospite šećerom, dodajte snijeg i stavite da se prepeče u vrlo vrućoj pećnici. Prije služenja navrh stavite ukuhanu trešnju.

PRŽENE JABUKE

Pripremite: 2 žutanjka, 2 bjelanjka, 2 dkg šećera, 12 dkg brašna, 1 dcl bijelog vina, 3 dkg šećera sa cimetom, 1/2 kg jabuka, 20 dkg masti ili ulja.

Miješajte žutanjke sa šećerom sve dok smjesa postane pjenasta, pa zatim polako naizmjenično dodavajte brašno i vino, a na kraju čvrsti snijeg od bjelanjaka. Ogulite jabuke, izrežite ih na ploške, očistite od koštica, umočite u pripremljeno tijesto i pržite s obje strane na vrućoj masti ili ulju. Ocijedite ih od masti, složite na zdjelu i pospite šećerom u prahu u koji ste umiješali malo cimeta.

PUNJENE BANANE

Pripremite: 6 lijepih tvrdih banana, 10 dkg slatkog vrhnja, 1 jabuku, 4 dkg džema od nekog drugog voća, 1 limun, čašicu maraskina, 6 žličica šećera u prahu.

Banane ogulite, izdubite ih u sredini kao male čamce. Izdubeni dio na tanjuru zgnječite vilicom i pomiješajte sa 3 žlice šećera u prahu. Očistite jabuku, nasjeckajte je na vrlo sitne komade kao i voće izvađeno iz džema. To dobro promiješajte i time nadjenite banane, te ih poslažite na pladanj. Prostor među bananama ispunite prvom mješavinom (izdubljeni dio banana sa šećerom u prahu). Sve poprskajte limunovim sokom. Istucite slatko vrhnje s ostatkom šećera u prahu i s tim pokrijte svaku bananu. Sve poprskajte maraskinom. Poslužite hladno.

PUNJENE MARELICE

Pripremite: 8 velikih zrelih marelica, 10 dkg oraha, 5 žlica šećera, 2 jaja.

Orahe sameljite, jaja miješajte sa šećerom, dodajte orahe i sve dobro promiješajte. Marelice operite, izvadite im koštice, ali nemoje ih odijeliti u dva dijela. Dobivenu šupljinu napunite nadjevom od oraha. Poslažite ih u vatrostalnu zdjelu i prepecite desetak minuta u pećnici. Poslužite hladno.

REŽNJEVI OD KESTENA I BANANA

Pripremite: 3/4 kg kestenja, 10 dkg šećera, 1/2 čaše vode, 7 dkg maslaca, 1 bananu i za ocaklinu: 8 dkg čokolade, 8 dkg šećera, 1 žlicu jake crne kave, 1 žlicu mlijeka, malo maslaca, 1/4 l slatkog vrhnja.

Prokuhajte, očistite i protisnite zdrave kestene. U drugoj zdjeli stavite kuhati šećer s pola čaše vode. U još vruć kuhani sirup dodajte kestene, promiješajte i uklonite sa štednjaka, pa poslije dodajte pjenasto umućeni maslac. Na dasci valjkom razvaljajte pire od kestena, u sredinu stavite jednu očišćenu bananu, sve skupa zavijte poput rolade i stavite u nakvašeni ocijeđeni limeni oblik. Kolač stavite u hladnjak ili na vrlo hladno mjesto. Ocaklinu od čokolade, šećera, kave i mlijeka prokuhajte na štednjaku. U gotovu ocaklinu zamiješajte komadić maslaca, pa njome prelijte roladu koju ste stavili na stakleni pladanj. Preko ocakline stavite tučeno slatko vrhnje i kolač izrežite na režnjeve.

RIŽA NA MLIJEKU S KRUŠKAMA

Pripremite: 1 l mlijeka, 7 žlica riže, 1 štapić vanilije, 1/4 kg šećera, 3 kruške, malinov sok.

Stavite kuhati mlijeko, rižu i štapić vanilije. Zašećerite prema ukusu. Kad je riža mekana i gusto ukuhana, rashladite je i stavite u zdjelu u kojoj ćete je poslužiti. Na hladnu rižu složite ploške krušaka prethodno prokuhane u slatkoj vodi i sve skupa prelijte malinovim sokom ili čokoladnom kremom.

ROLADA OD ANANASA

Pripremite: 1/2 ananasa srednje veličine i 25 dkg šećera, 3 jaja, limun, 6 dkg šećera, 5 dkg maslaca, 8 dkg brašna.

Ananas ogulite, narežite ga na posve sitne kockice i sa šećerom pripremite marmeladu. Zatim načinite

tijesto: miješajte 3 žumanjka sa 6 dkg šećera da mješavina postane posve svijetla. Dodajte naribanu limunovu koricu, bjelanjke stučene u snijeg, 5 dkg razmekšanog maslaca i na kraju brašno. Pripremite velik lim tako da tijesto u njemu ne bude deblje od 2 cm. Na dno lima stavite s obje strane namašćeni papir koji se vrlo lako skine kad je tijesto pečeno i izvađeno. Priredite vlažnu krpu na koju ćete okrenuti kolač i odmah ga skupa s krpom zavijte. Kad je napola hladno, odvijte, nadjenite marmeladom od ananasa i opet zavijte. Roladu odozgo ukrasite marmeladom.

ROLADA OD LIMUNA

Pripremite: 3 velika jaja, 10 dkg šećera, 10 dkg brašna, 3 dkg škroba (Maidine), malo soli, 1 žličicu kipuće vode, 5 dkg kristala. Za nadjev: 8 dkg maslaca, 18 dkg šećera u prahu, 1 žlicu tučenog slatkog vrhnja, sok i naribanu koricu od pola limuna. Ukuhane trešnje i korice od naranče (za ukras).

U posudu razbijte jaja, dodajte šećer i sol te stavite posudu u kipuću vodu. Stalno tucite dok masa postane pjenasta i počne se lijepiti za kuhaču. Tada posudu izvadite iz vode i dodajte trećinu brašna u koje ste dobro umiješali škrob. Dalje miješajte metalnom žlicom. Na kraju dodajte preostalo brašno i žlicu kipuće vode. Pripremite dosta veliki lim tako da ga tijesto pokrije u dosta tankom sloju. Lim pokrijte masnim papirom s obje strane namazanim maslacem. U lim ulijte tijesto i stavite u vrelu pećnicu da se peče oko 8 minuta, tj. dok se tijesto digne i postane zlatnožuto. U međuvremenu pripremite vlažnu krpu, pospite je šećerom u kristalu. Na to stavite tijesto i savijte ga. Neka stoji savijeno samo kratko vrijeme, zatim ga odmotajte i nadjenite nadjevom od limuna koji ste već prije pripremili (maslac dugo miješajte da postane posve gladak, dodajte šećer u prahu, tučeno vrhnje, limunov sok i koricu — sve dobro izmiješajte). Kada je rolada nadjevena, opet je savijte, i to čvrsto. Odozgo pospite šećerom i ukrasite ukuhanim voćem.

SALATA OD DINJA I JABUKA

Pripremite: 1 dinju srednje veličine, 4 jabuke, 15 dkg šećera, 1/2 dcl ruma ili maraskina.

Ogulite dinju i jabuke, izrežite ih na kockice, pospite šećerom u prahu, prelijte rumom ili maraskinom i sve skupa dobro izmiješajte. Prije nego što je poslužite, salatu stavite u hladnjak.

SALATA OD GROŽĐA, JABUKA I KRUŠAKA

Pripremite: 4 lijepe velike jabuke, 4 zdrave veće kruške, 25 dkg bobica od krupnijeg grožđa, 5 dkg badema, 5 dkg šećera.

Oprane i oguljene jabuke izrežite na ploške, oguljene kruške izrežite na štapiće i dodajte bobice od grožđa. Bademe ogulite i malo ih ispržite pa kad se ohlade, izrežite ih i pomiješajte s voćem i sve skupa prelijte ohlađenim šećernim sirupom. (Šećer prokuhajte u malo vode na blagoj vatri.) Prije služenja salatu stavite u hladnjak.

SAVIJAČA OD TREŠANJA

Pripremite: za tijesto — 30 dkg brašna, 1 žlicu ulja, 1 1/2 dcl vode, žlicu octa, sol. Za nadjev: 1 kg trešanja, 5 dkg mrvica, 8 dkg šećera, 5 dkg masti, 2 dkg šećera u prahu za posipanje.

Suho glatko brašno prosijte na dasku, u sredini napravite jamicu u koju stavite mast ili ulje. Nožem izrađujte tijesto, dodavajući mlaku vodu s malo octa i soli. Tijesto zatim mijesite oko 20 minuta dok postane posve glatko. Izrađeno tijesto prepolovite, napravite dva hljepčića, pospite ih brašnom i pokrijte ih toplim zdjelicama. Tijesto ovako mora počivati pola sata.

Uzmite čisti stolnjak, pospite ga brašnom. Tijesto najprije razvaljajte na dasci a onda ga stavite na stolnjak i razvlačite rukama dok tijesto postane prozirno. Od razvučenog tijesta odrežite debeli okrajak a tijesto ostavite da se malo posuši. Tijesto poprskajte mašću i u sredinu tijesta preko cijele dužine složite pripremljeni nadjev.

Za nadjev operite trešnje, po želji izvadite koštice, pospite ih mrvicama. Nadjev pospite šećerom (8 dkg) u koji možete pomiješati i malo cimeta. Krajeve tijesta sa strane preklopite, poprskajte mašću ili uljem, zatim preklopite tijesto s druge dvije strane, poprskajte dobro mašću ili uljem i tek tada zavijte savijaču. Savijaču pecite u namazanom limu, a izvana je dobro namažite uljem ili mašću. Pecite je na vrlo jakoj vatri otprilike dvadesetak minuta. Pečenu savijaču još vruću izrežite, složite na tanjur i pospite šećerom u prahu.

Od okrajaka tijesta što je preostalo napravite mlince ili trgance za juhu.

SLADOLED OD KAJSIJA

Pripremite: čašu soka od kajsija, čašu slatkog vrhnja i čašu šećera u prahu.

Rastopite šećer u soku od kajsija i dodajte mu čašu slatkog vrhnja i stavite u hladnjak u posudu za pravljenje sladoleda. Za tri sata sladoled će biti gotov ako imate hladnjak veći od 100 litara, dok u onim manjim treba da prođe šest do osam sati dok se sladoled stisne.

SNJEŽNE JABUKE

Pripremite: 5 većih kiselkastih jabuka, 4 bjelanjka, 14 dkg šećera, 1/2 paketića vanilijeva šećera, 5 dkg mljevenih oraha ili badema, malo maslaca, pola čaše bijelog vina i džema od kajsija.

Operite i ogulite lijepe, zdrave jabuke. Pošto ste im nožem za čišćenje krumpira izvadili koštice, izrežite ih na ploške, namažite džemom od kajsija i složite u zdjelu namazanu maslacem. Jabuke prelijte prvo bijelim vinom, a onda čvrsto tučenim snijegom u koji ste umiješali samljevene orahe ili bademe, šećer i pola paketića vanilijeva šećera. Prelivene jabuke stavite u pećnicu da se peku oko pola sata.

SNJEŽNE LOPTICE

Pripremite: 3 bjelanjka, 3 žlice šećera, 1 l mlijeka, 2 paketića vanilijeva šećera, malo soli.

Čvrsto istucite bjelanjke i postepeno im dodavajte šećer. Od šećera, mlijeka, vanilijeva šećera i malo soli

skuhajte kremu, napunite njome zdjelu i dodajte zaobljene loptice bjelanjka — te sve stavite u toplu pećnicu nekoliko minuta. Loptice se mogu ukrasiti i čokoladnom krupicom. Ako želite da loptice ostanu potpuno bijele, metnite ih u kipuću kremu i ostavite poklopljene oko 5 minuta.

VARENAC OD ANANASA

Pripremite: 4 jaja, 1/2 l mlijeka, 1/4 l slatkog vrhnja, 1/2 l kompota od ananasa, 18 dkg šećera u prahu, 4 lista želatine, oblik od 1,5 litre.

Žutanjke miješajte sa šećerom dok smjesa posvijetli. Stavite na laganu vatru i polako ulijevajte kipuće mlijeko. Stalno miješajte dok se počne zgušnjavati, ali pazite da ne provre. U soku od kompota posebno rastopite na laganoj vatri želatinu, dodajte je u kremu i smjesu stavite u hladnu vodu da se hladi, neprekidno miješajući. Dodajte zatim polovinu ananasa i istučeno slatko vrhnje (u koje ste dodali žlicu šećera u prahu), 2 žlice tučenog vrhnja ostavite za ukras. To sve polako promiješajte. Oblik namažite uljem, u njega ulijte smjesu i stavite u hladnjak da stoji najmanje 8 sati. Prije služenja oblik stavite u vruću (ne kipuću) vodu i istresite na pladanj. Ukrasite ananasom i tučenim slatkim vrhnjem.

VARENAC OD JABUKA

Pripremite: 20 dkg riže, 6 dkg jabuka, limunova soka, 10 dkg šećera, 2 žlice grožđica, 10 dkg maslaca, 4 jaja, 1/2 žličice cimeta, mrvice.

Rižu kuhajte oko 18 minuta, operite je hladnom vodom i ocijedite. Ogulite jabuke, izrežite ih na tanke ploške i prelijte limunovim sokom da ne pocrne. Zatim riži dodajte žlicu šećera i grožđice. Maslac miješajte s ostatkom šećera dok postane pjenast, zatim dodajte žutanjke i cimet i sve dobro promiješajte. Na kraju dodajte rižu i čvrsti snijeg od bjelanjaka i složite u oblik dobro namazan uljem i pospite mrvicama. Pecite oko 30 minuta.

VOĆNI KOLAČ S VRHNJEM

Pripremite: 25 dkg brašna, 2 dkg kvasca, 5 dkg mlakog mlijeka, 4 manja jaja, 5 dkg maslaca, malo soli, 1,5 dkg šećera, pola litre ruma, kajsije ili breskve iz kompota, 30 dkg slatkog vrhnja i 10 dkg šećera za ocaklinu.

U zdjelu zamiješajte brašno s kvascem rastopljenim u slatkom mlijeku, dodajte jaja i rum i izradite tijesto. Na tijesto stavite na listiće izrezan maslac, prekrijte sve skupa ubrusom i stavite na toplo mjesto da se diže. Kad tijesto dvostruko naraste, dodajte mu malo soli i šećera i mijesite ga dok se sav maslac raziđe. Tijesto stavite da se peče u oblik kakav želite, i to u već zagrijanu pećnicu. Kolač pecite 45 minuta na umjerenoj vatri. Kad je tijesto pečeno, malo ga rashladite i na nekoliko minuta stavite u rum. Ako ne volite jak okus ruma, kolač možete samo poprskati s pola čaše ruma. Kolač stavite u zdjelu, prelijte ga ocaklinom od šećera, ukrasite breskvama ili kajsijama iz kompota i tučenim slatkim vrhnjem.

VOĆNI KRUH

Pripremite: 25 dkg datulja kojima su izvađene koštice, 12,5 dkg sušenih kajsija, 25 dkg oraha, šalicu višanja iz ruma, 3/4 šalice brašna, 3 jaja, 3/4 šalice šećera, paketić vanilijeva šećera.

Datulje prepolovite, kajsije narežite na komadiće, orahe jedanput prerežite po dužini, višnje pustite da se s njih ocijedi rum i pospite ih s malo brašna. Jaja, šećer i vanilijev šećer pjenasto umutite, dodajte ostatak brašna i sve dobro izmiješajte s voćem. Pecite u dugom uskom obliku na dosta jakoj vatri otprilike jedan sat.

VOĆNA RIŽA

Pripremite: 10 dkg riže, 2 naranče, 1 bananu, 5 dkg grožđica, 1/8 l slatkog vrhnja, sol, šećer.

Rižu skuhajte u slanoj vodi, isperite i ocijedite. Hladnu rižu pomiješajte s kriškama naranče, kolutićima banane i grožđicama. Dodajte tučeno slatko vrhnje. Možete upotrijebiti i voće iz kompota.

VOĆNE PLOŠKE

Pripremite: 14 dkg maslaca. 4 jaja, 20—25 dkg šećera, 1/8 l mlijeka, 28 dkg brašna, prašak za dizanje, žlicu ruma, limunove korice i voće po volji.

Pjenasto umutite žutanjke sa šećerom i dodajte izribanu limunovu koricu, hladno svježe mlijeko, rum, 14 dkg brašna. Istucite snijeg od 4 bjelanjka, pomiješajte ga s preostalih 14 dkg brašna i s jednim omotom praška za dizanje i dodajte gornjoj smjesi. Stavite tijesto u maslacem ili mašću namazani lim i pospite s voćem po volji: šljivama bez koštica, kajsijama izrezanim na kockice, jagodama ili grožđicama. Ispecite u dobro ugrijanoj pećnici. Pečeni kolač pospite šećerom u prahu i izrežite na ploške.

VOĆNA SALATA

Pripremite: ananas (svježi ili iz konzerve), trešnje iz kompota, marelice iz kompota, bijelo i crno grožđe, 2 banane, sok od 1 limuna, 4—5 žlica sirupa od šećera, čašu maraskina, 20 dkg slatkog vrhnja.

Ananas izrežite na kockice, banane na kolutove i odmah ih prelijte limunovim sokom da ne pocrne. Dodajte izrezane marelice i očišćene trešnje, zatim bobice grožđa Šećerni sirup, sok od ananasa i maraskino izmiješajte, prelijte voće i dobro izmiješajte. Neka stoji na hladnome mjestu. Prije služenja, salatu ukrasite slatkim tučenim vrhnjem.

VOĆNE SVJEĆICE

Pripremite: naranče, ananas, limune, banane, slatko vrhnje.

Na ploške, debele otprilike 1 cm, izrežite naranče i namočite ih u zaslađeni limunov sok kojem ste dodali malo ruma. Ogulite lijepe, neoštećene banane pa i njih

pažljivo stavite u sok. Na dno zdjelica u kojima ćete služiti voćne svjećice stavite ploške ananasa a okolo složite raspolovljene ploške naranče. U sredinu ananasa zabodite pripremljene banane, ali im prethodno odrežite vrh pa im u sredinu ubodite limunovu koricu i ukrasite ih tučenim slatkim vrhnjem i ušećerenim voćem.

ŽELE OD GROŽĐA

Pripremite: grožđe i šećer.

Oprano grožđe očistite od peteljaka i stavite na sito da se ocijedi. Ocijeđene bobice grožđa stavite u zdjelu, zgnječite ih i kuhajte na štednjaku sve dok omekšaju. Prokuhano grožđe procijedite kroz tanko platno ili gusto sito. Sok stavite u veću zdjelu, dodajte mu šećer (na jednu litru soka stavlja se 35 dkg šećera) i kuhajte sve dotle dok vidite da se sok stisnuo. Gotov, još vruć sok izlijte u oblike za žele koje ste prethodno okvasili hladnom vodom. Pjenu što se stvara prilikom kuhanja stalno odstranjujte.

ŽELE OD LIMUNA S VOĆEM

Pripremite: 1/2 l vode, sok od tri limuna, šećer, 2 dkg želatine, razno voće iz kompota, 1 dcl slatkog vrhnja, šećera u prahu.

U posudu stavite 1/2 l vode, sok od tri limuna i šećera prema ukusu. Kad limunada uzavre, dodajte joj 2 dkg želatine otopljene u vrlo malo mlake vode i pustite da samo jednom provre, pa sve skupa procijedite kroz tanku krpu. Uzmite zdjelu za nabujak, obložite je raznim voćem iz kompota i prelijte ga polovinom toplog želea. Za vrijeme dok čekate da se žele na voću stisne, drugu polovicu želea držite na slaboj vatri ili na kraju štednjaka kako se ne bi ohladio. Opet uzmite voće iz kompota, sitno ga izrežite, pomiješajte s ostatkom želea i njime prelijte već stisnuti žele s voćem u zdjeli. Zdjelu sa želeom držite najmanje jedan sat u hladnjaku a prije služenja, pošto ste žele istresli iz zdjele na kakav lijepi stakleni tanjur, napravite od slatkog tučenog vrhnja vijenac oko želea. Ukrasite pokojom višnjom ili trešnjom iz kompota.

PITE

BIJELA PITA

Pripremite: 40 dkg brašna, 10 dkg maslaca, 13 dkg šećera, 1 prašak za pecivo, 1 jaje, malo vrhnja. Za nadjev: 1/2 l mlijeka, 3 žlice brašna, 15 dkg maslaca, 1/2 limuna, 2 paketića vanilijeva šećera, 1/2 kg ogrozda.

Najprije dobro smrvite maslac i brašno da bude kao sitna krupica pa dodajte jaje, šećer, prašak za pecivo i vrhnje. Umijesite tijesto, razdijelite ga u 3—4 dijela i pecite svaki list posebno. Nadjev: kad mlijeko zakipi, uspite brašno i šećer pa kuhajte dok se zgusne. U ohlađeno mlijeko dodajte maslac, limunov sok, vanilijev šećer i 2/3 zgnječenih ogrozda. Time nadjenite pitu, pospite vanilijevim šećerom i ukrasite preostalim ogrozdima (možete staviti i tučenog slatkog vrhnja).

KRALJEVSKA PITA

Pripremite: 8 dkg maslaca, 4 žutanjka, 10 dkg šećera s vanilijom, 2 rebra čokolade, korice od limuna, 8 dkg badema, 3 dkg mrvica, snijeg od bjelanjka, 15 dkg šećera.

Žutanjke i šećer dobro promiješajte. Poslije dodajte samljevene bademe, čokoladu, limunovu koricu, mrvice i snijeg. Smjesu pecite u namazanom i posutom obliku. Kad je gotovo pečena, stavite odozgo ošećereni snijeg i opet stavite u pećnicu da požuti. Zatim pitu izrežite na ploške.

PITA NADJEVENA KREMOM

Pripremite: 1/4 kg brašna (pomiješajte pola oštrog i pola mekog brašna), 1 cijelo jaje, malo soli, vodu, 1 paketić margarina. Za kremu: 1/2 l mlijeka, 4 do 5 žlica šećera, 4 žlice mekog brašna, 4 jaja, limunove korice, štapić vanilije.

Za tijesto: umijesite tijesto od brašna, jaja i vode, ali pazite da tijesto ne bude premeko. Nemojte zaboraviti da tijesto malo osolite. Tijesto razvaljajte u obliku pačetvorine (da ne bude deblje od pola centimetra) i na tijesto složite margarin izrezan na tanke listiće. Povijte rubove tijesta i tri puta ga preklopite. Zatim ga tri-četiri puta razvaljajte i uvijek nanovo složite. Prije nego što tijesto stavite peći, razvaljajte ga opet u veću pačetvorinu i razrežite na dva dijela. Lim na kojem ćete peći ovlažite vodom i tijesto pecite u vrlo vrućoj pećnici.

Kad je tijesto pečeno, jedan list namažite kremom, a drugi izrežite u četvorine i slažite na kremom namazano tijesto i onda pažljivo, vlažeći nož u vruću vodu, prorežite kremu do donjeg tijesta.

Za kremu: dobro izmiješajte četiri žutanjka sa šećerom i izribanom limunovom koricom, zatim dodajte brašno, mlijeko i vaniliju. Kremu tucite na pari dok se zgusne. U još toplu kremu umiješajte čvrsti snijeg od četiri bjelanjca.

PITA OD JABUKA

Pripremite: 15 dkg maslaca, 25 dkg brašna, 5 dkg šećera, 2 žlice vrhnja, 1 žlicu ruma. Za nadjev: 1/2 kg jabuka oguljenih i izrezanih na ploške, 5 dkg šećera, 3 dkg grožđica, malo ruma i cimeta po volji.

Od gornjih namirnica umijesite tijesto i ostavite ga da stoji oko jedan sat na hladnome mjestu. Tijesto razdijelite na dva dijela i svaki razvaljajte u veličini lima u kojem će se peći. Prvi dio tijesta stavite na dno namazanog lima, zatim nadjev i onda pokrijte drugim dijelom tijesta koji se premaže razmućenim jajetom.

PITA OD JABUKA I ORAHA

Pripremite: 20 dkg brašna, 15 dkg maslaca, malo soli, 1 žlicu ulja, 6 jabuka, 5 dkg oraha, 3 dkg grožđica, 2 žlice ruma.

U zdjelu uspite brašno, u sredini načinite udubinu i u nju stavite ulje, sol, 15 dkg maslaca, malo vode. Miješajte drvenom kuhačom i vršcima prstiju druge ruke. Kad je tijesto glatko, načinite kuglu i ostavite je da stoji. Zatim pokrijte dno oblika namazanog maslacem i posutog brašnom, sa strane samo malo odignite rubove. Ogulite jabuke i razrežite ih vodoravno, u sredini izvadite koštice. Jabuke poslažite na tijesto, na svaku stavite komadić maslaca. Neka se peče na umjerenoj vatri 20 minuta, zatim dodajte grubo rezane orahe i oprane i u rumu namočene grožđice. Neka se peče još 10 minuta na laganoj vatri.

PITA OD JAGODA

Pripremite: 20 dkg brašna, 15 dkg maslaca, malo soli, 1 kg jagoda, 2 dcl slatkog vrhnja, paketić vanilijeva šećera, 1 žutanjak, 1 žlicu kirša, 10 dkg šećera.

Brašno stavite u zdjelu, u sredini napravite udubinu u koju stavite sol, 1/2 čaše vode i mlak, ali nerastopljen maslac. Dobro mijesite prstima da dobijete glatko tijesto, koje ostavite 20 minuta da stoji, a zatim ga razvaljajte. Oblik namažite maslacem i stavite tijesto, krajeve namažite žumanjkom. Tijesto pokrijte masnim papirom i šupljinu ispunite suhim grahom da ne izgubi oblik dok se peče. U međuvremenu izaberite najljepše velike jagode za gornji sloj, a od preostalih skuhajte malo marmelade sa šećerom (prema potrebi stavite manje ili više šećera — to ovisi o kvaliteti jagoda) i kiršom. Kad je tijesto pečeno i ohlađeno, stavite najprije marmeladu, a zatim poslažite jagode. Slatko vrhnje istucite s vanilijevim šećerom. Jednim dijelom ukrasite pitu, a drugi dio poslužite uz kolač.

PITA OD KRUMPIROVOG TIJESTA

Pripremite: 25 dkg brašna, 1/2 omota praška za pecivo, 25 dkg krumpira, 1 jaje, 10 dkg šećera, 10 dkg maslaca ili margarina, cimet, klinčiće, 15 dkg marmelade, šećer u prahu.

Prašak za pecivo prosijte skupa s brašnom. Kuhani krumpir ogulite i protisnite pa ga skupa s maslacem odnosno margarinom, šećerom, jajem te cimetom i klinčićem zamiještajte s brašnom. Pošto ste tijesto dobro umijesili (mora biti posve glatko kad ga prere-

žete nožem) pecite ga u margarinom ili uljem namazanoj zdjeli. Pečeno tijesto premažite marmeladom i pospite šećerom u prahu.

PITA OD LIMUNA

Pripremite: za tijesto — 20 dkg brašna, 1/4 žličice soli, 8 dkg šećera, 15 dkg maslaca, 2 žutanjka; za nadjev — 6 dkg brašna, 7 dkg šećera, malo soli, 2 jaja i 2 žutanjka, 4 dcl mlijeka, naribanu koricu od jednog limuna, 2 žličice limunova soka, 2 dkg maslaca; za preljev — 15 dkg šećera, 2 dcl vode, 1 limun narezan na ploške.

Dobro promiješajte brašno, šećer i sol pa dodavajte komad po komad razmekšanog (ali nerastopljenog) maslaca. To dobro razmrvite rukama te dodajte jedan po jedan žutanjak. Tijesto mora biti prhko, ali pomalo grudičasto. Stisnite ga u kuglu, pokrijte krpom i ostavite da stoji dva sata. Zatim ga razvaljajte i stavite u oblik za tortu namazan maslacem. Tijesto mora pokrivati dno i stranice. Nabodite ga vilicom da se kod pečenja ne bi nadulo. Tijesto stavite u vrlo vruću pećniku, nakon 20 minuta smanjite vatru. U međuvremenu pripremite nadjev: umiješajte brašno, šećer, sol i jaja. U to malo-pomalo ulijevajte kipuće mlijeko i stavite na slabu vatru. Stalno miješajte sve dok se krema počne zgušnjavati. Čim zavre ukloniti je s vatre, dodajte limunov sok i koricu. Kad postane mlako, dodajte i maslac. Za vrijeme dok se hladi, kremu i dalje povremeno miješajte. U međuvremenu dobro operite limun i narežite ga na ploške. U vodi rastopite šećer i stavite da provre. Tada dodajte limunove kriške i stavite da pola sata kuhaju, a zatim ih izvadite a sok ostavite da još malo vrije kako bi se dobro zgusnuo. U međuvremenu se tijesto već ohladilo, u njega tada ulijte nadjev, gore prelijte preljev i u sredini složite limunove ploške i ukrasite ukuhanim trešnjama.

PITA OD ORAHA

Pripremite: 7 jaja, 10 dkg maslaca ili margarina, 21 dkg brašna, 20 dkg šećera, 14 dkg čokolade, 8 dkg oraha, 1—2 žlice vrhnja, malo ruma, limunovu koricu i sok.

Od jednog jajeta, maslaca (margarina), brašna, vrhnja i 2 žlice vode umijesite posve glatko tijesto i ostavite ga da stoji otprilike jedan sat. U međuvremenu napravite nadjev, i to tako da najprije dobro izmiješate žutanjke sa šećerom, zatim dodajte čokoladu, orahe, limunov sok i koricu te čvrsti snijeg od bjelanjaka. Pecite u dobro namazanom limu na umjerenoj vatri oko 3/4 sata.

PITA OD SMOKAVA

Pripremite: 25 dkg brašna, 10 dkg maslaca, 1 žlicu šećera u prahu, malo soli, 1 kg svježih smokava, 1 čašu alkohola (rum, konjak, džin), 5 dkg oraha, 3 žlice želea od jagoda.

Izmiješajte brašno, maslac, šećer i sol sa jednom čašom vode. Izradite tijesto i ostavite ga da stoji nekoliko sati. Oblik namažite maslacem i pospite brašnom. Tijestom pokrijte dno i stranice oblika. Vilicom nabodite tijesto da se ne digne. Neka se peče 25 minuta na umjerenoj vatri. U međuvremenu operite, očistite

i narežite smokve, namočite ih u alkohol. Kad je tijesto gotovo pečeno, poslažite smokve, pospite narezanim orasima i prekrijte želeom od jagoda. Ispecite do kraja.

PITA OD TREŠANJA

Pripremite: 25 dkg brašna, 8 dkg šećera u prahu. malo praška za pecivo, 13 dkg maslaca, 1 jaje, 1/2 kg trešanja, 4 žlice želea od jagoda, malo tučenog slatkog vrhnja.

U zdjelu stavite brašno, u njemu načinite udubinu, u nju stavite šećer, prašak za pecivo, sol, razmekšani maslac, jaje. Dobro istucite vršcima prstiju i kad je glatko, načinite kuglu i ostavite je da stoji 20 minuta. Oblik namažite maslacem i pospite brašnom. Tijestom pokrijte dno i rubove (koje premažite žutanjkom). Neka se peče 10 minuta na slaboj vatri. Zatim ga izvadite iz pećnice, stavite očišćene trešnje, odozgo prekrijte želeom od jagoda i stavite da se još 12 minuta peče. Prije služenja ukrasite slatkim tučenim vrhnjem.

PITA OD VIŠANJA

Pripremite: 30 dkg brašna, 18 dkg maslaca ili margarina, 5 dkg šećera, 2 žlice vrhnja, limunove korice, 1/2 kg višanja, 15 dkg šećera, 3 bjelanjka, 8 dkg šećera.

Brašno prosijte kroz gusto sito pa u nj izdrobite maslac ili margarin, dodajte 5 dkg brašna, vrhnje, limunove korice. Umijesite glatko tijesto i ostavite ga da počiva na hladnome mjestu oko jedan sat. Razvaljajte tijesto, izbodite ga vilicom i stavite peći u namazanu i brašnom posutu tepsiju. Pećnica mora biti dobro zagrijana. Kad je tijesto napola pečeno, odnosno kad pobijeli, stavite nadjev od višanja. Za nadjev očistite i operite višnje, izvadite koštice i pomiješajte ih sa šećerom (ako su kisele, potrebno je više šećera). Nadjev od višanja prelijte čvrstim snijegom od tri bjelanjka u koji ste zamiješali 8 dkg šećera. Kolač ponovo stavite u pećnicu, samo pazite da ne pregori.

TORTE

CRNO-BIJELA TORTA

Pripremite: za tijesto — 5 jaja, 14 dkg šećera, 7 dkg brašna, a za nadjev: 18 dkg čokolade, 20 dkg šećera, 2 dcl vode, 4 dcl slatkog vrhnja.

Žutanjke dobro miješajte sa šećerom, dodajte čvrsti snijeg od bjelanjaka i na kraju brašno. Od te smjese ispecite 8 listova. Od čokolade, šećera i vode napravite ocaklinu kojom prelijte svaki list i pustite da se malo osuši. Na svaki ocakljeni list stavite malo tučenog slatkog vrhnja. Listovi se slažu jedan na drugi. Tortu možete ukrasiti čokoladnom rižom.

DOBOŠ TORTA

Pripremite: 1 kutiju biskvitnih listova, 15 dkg šećera za ocaklinu a za kremu 4 cijela jaja, 20 dkg šećera, 12 dkg čokolade, 5 dkg kakaa, 25 dkg maslaca.

Četiri cijela jaja, šećer i rastopljenu čokoladu stavite u zdjelu i tucite na vatri da smjesa zavre. Kad se krema ohladi, dodajte pjenasto umućeni maslac. Kremom namažite biskvitne listove. Najgornji list prelijte ocaklinom od šećera: šećer rastopite u zdjeli na štednjaku, pa kad požuti, brzim ga pokretom prelijte preko najgornjeg lista torte. Dok je ocaklina još mekana, nožem, koji svaki put prije rezanja provucite kroz limun ili maslac, razrežite je na komade.

GAUČO TORTA

Pripremite: 1/2 šalice maslaca ili margarina, 1/2 šalice šećera, 1 šalicu brašna, 1 žlicu kvasca, 1/2 l slatkog kondenziranog mlijeka, 2 jaja, pola šalice pekmeza ili džema od bresaka.

Maslac pjenasto umutite sa šećerom, pa mu postepeno, stalno ga miješajući, dodajte brašno i izdrobljeni kvasac. Pošto ste smjesu dobro izmiješali, izlijte je u veću zdjelu za pečenje torte ili veći oblik, tako da tjesto bude poput malo debljeg lista. Pecite ga deset minuta u pećnici na vrlo jakoj vatri (190 stupnjeva C!). Za to vrijeme izmiješajte jaja s mlijekom, pa kad se list od tijesta zapeče, premažite ga pekmezom od bresaka i prelijte izmiješanim jajima i mlijekom. Tortu ponovo stavite u pećnicu i kod temperature od 160 stupnjeva pecite još 25 minuta.

Tortu poslužite hladnu.

MOKA TORTA S PIŠKOTIMA

Pripremite: 40 komada piškota, jaku bijelu kavu, 5 žutanjaka, 20 dkg maslaca ili margarina, 20 dkg šećera, 1 šalicu jake crne kave, voće iz kompota, 1 dcl slatkog vrhnja.

Piškote namočite u jaču bijelu kavu i slažite ih u staklenu zdjelu u kojoj ćete poslužiti tortu. Svaki red piškota prelijte kremom: umutite 5 žutanjaka sa 20 dkg maslaca, 20 dkg šećera i šalicom crne kave. Na vrhu torte neka ostane red piškota. Složenu tortu stavite na hladno mjesto a prije nego što je poslužite, ukrasite je s tučenim slatkim vrhnjem i voćem iz kompota.

SACHER TORTA

Pripremite: 14 dkg maslaca, 16 dkg šećera, 6 žutanjaka, 16 dkg čokolade, 6 bjelanjaka, 10 dkg brašna, 5 dkg marmelade i 2,5 del slatkog vrhnja.

Maslac, šećer i žutanjke miješajte dok smjesa postane pjenasta, pa joj zatim dodajte rastopljenu čokoladu i naizmjence, stalno miješajući, snijeg od bjelanjaka i brašno. Smjesu stavite u maslacem namazani i brašnom posuti oblik za tortu i pecite na umjerenoj vatri oko sat i po. Pečenu tortu pustite da se ohladi. Zatim je izrežite na listove, premažite ih vrlo tankim slojem marmelade ili džema od kajsija i ukrasite s malo čokoladne ocakline. Uz tortu poslužite slatko tučeno vrhnje.

TOMAHAVK TORTA

Pripremite: za tijesto — 3 žutanjka, 3—4 žlice vruće vode (ako su jaja velika, uzmite 3 do 4 žličice vode, a ako su manja, velike žlice), 15 dkg šećera, 1 paketić vanilijeva šećera, 3 bjelanjka, 10 dkg brašna, 3 žličice praška za tijesto. Za kremu: 1 paketić praška za vanili puding, 10 dkg šećera, 1/2 litre hladnog mlijeka, 25 dkg maslaca ili margarina, 1 žlicu kakaa. Za ukras: 2—3 žlice tekuće čokolade i čokoladnih zrnaca za ukras.

Žutanjke pjesnasto umutite s vodom i dodajte šećer (10 dkg) u koji ste umiješali vaniliju. Smjesu mutite sve dok postane kao krema. Od bjelanjaka utucite vrlo čvrsti snijeg i onda mu miješajući dodajte ostatak šećera (5 dkg). Snijegom prelijte kremu od žutanjaka i preko svega prosijte brašno pomiješano s praškom za pecivo. Smjesu lagano promiješajte i izlijte u oblik za pečenje torte, koje ste prethodno obložili pergament papirom. Tijesto pecite 20 do 30 minuta na vrlo jakoj vatri.

ZA KREMU zamiješajte prašak za puding sa šećerom i šest žlica mlijeka. Ostatak mlijeka zagrijte, pa mu polako dodajte prašak za puding, šećer i mlijeko i miješajući pustite da prokuha. Puding sklonite sa štednjaka i ostavite da se ohladi. U međuvremenu pjenasto zamiješajte maslac ili margarin i dodajte mu žlicu po žlicu rashlađenog pudinga. Ohlađeno tijesto torte izrežite u tri dijela. Prvi dio tanko premažite tekućom čokoladom i 1/4 kreme, drugi dio isto tako nadjenite i zatim prekrijte trećim listom tijesta. Cijelu tortu premažite kremom i ukrasite je ribanom čokoladom ili zrncima čokolade. Od ostatka kreme i žličice kakaa napravite »tomahavk« i torta je gotova.

TORTA OD BANANA

Pripremite: 6 jaja, 18 dkg šećera, 15 dkg brašna, 10 dkg čokolade, 3 banane, rum, slatko vrhnje, limunove korice.

Žutanjke i 18 dkg šećera dobro miješajte, dodajte limunove korice, snijeg i brašno. Tortu ispecite i prelijte čokoladnom ocaklinom. Kad se ocaklina osuši, sredinu torte izdubite tako da ostane rub od 3—4 cm. U tu udubinu slažite ploškice izrezane banane, prije toga poprskane rumom i posute šećerom. Tortu ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

TORTA OD BISKVITNIH LISTOVA

Pripremite: 1 kutiju biskvitnih listova, 2 jaja, 4 žlice šećera u prahu, 1 žlicu brašna, 3 rebra čokolade, 15 dkg maslaca i 1/8 litre mlijeka.

U mlijeko razmutite jaja, žlicu brašna i dvije žlice šećera, pa na laganoj vatri skuhajte gustu kremu. Sitno izrezanu čokoladu zamiješajte u vruću kremu da se rastopi. Kad se krema ohladi, dodajte joj, lagano miješajući, pjenasto umućeni maslac sa dvije žlice šećera. S hladnom kremom namažite listove biskvita, složite ih jedan na drugog i tortu premažite kremom. Tortu ostavite na hladnome mjestu 2—3 sata prije služenja.

TORTA OD ČOKOLADE

Pripremite: 5 jaja, 15 dkg šećera, 7,5 dkg brašna, 7.5 dkg »Maidine«, 5 dkg kakaa. Za nadjev: 3 žutanjka, 10 dkg šećera u prahu, 7.5 dkg čokolade, 7,5 dkg maslaca, 2 bjelanjka, 1/2 l slatkog vrhnja.

Od jaja, šećera, brašna i kakaa napravite tijesto, stavite ga u oblik za tortu i pecite na dosta jakoj vatri oko 35 minuta. Za nadjev: žutanjke i šećer dobro izmiješajte, dodajte razmekšanu čokoladu i maslac i sve skupa dobro promiješajte. Toj smjesi na kraju dodajte čvrsti snijeg od bjelanjaka i time nadjenite ohlađeno tijesto. Tortu obložite tučenim slatkim vrhnjem i na kraju je ukrasite grubo ribanom čokoladom.

TORTA OD BJELANJAKA

Pripremite: 7 bjelanjaka, 25 dkg šećera u prahu, 1 paketić vanilijeva šećera, 10 dkg rižina brašna, 10 dkg maslaca, marmeladu od ribiza, čokoladnu ocaklinu. Za ukras kandirano voće i isjeckane i očišćene bademe.

Čvrsto tučenim bjelanjcima dodajte šećer i vanilijev šećer, zatim brašno i otopljeni maslac te sve lagano promiješajte. Podlogu kalupa obložite pergament-papirom, napunite kalup smjesom i pecite na umjerenoj temperaturi oko 20—30 minuta. Ohlađenu tortu prerežite napola, namažite marmeladom, preklopite i prelijte čokoladnom ocaklinom.

TORTA OD ČOKOLADE S TUČENIM SLATKIM VRHNJEM

Pripremite: 6 jaja, 16 dkg šećera u prahu, 18 dkg mljevenih oraha, 1 žličicu mljevene kave, 1 žlicu kakaa, 1 vrećicu vanilijeva šećera, 1 vrećicu praška za pecivo i malo maslaca.

Pola sata miješajte žumanjke sa šećerom, zatim dodajte orahe, kavu, vanilijev šećer, kakao i sve skupa dobro izmiješajte. Od bjelanjaka stucite čvrsti snijeg i dodajte mu prašak za pecivo. Snijeg dodajte u smjesu i lagano promiješajte samo dva-tri puta. Tortu pecite u dubokom obliku namazanom maslacem, i to na umjerenoj vatri 35 minuta. Kada se torta ohladi, razrežite je u tri dijela i obilno nadjenite tučenim slatkim vrhnjem. Prije služenja izvana je malo premažite tučenim slatkim vrhnjem i pospite šećerom u prahu.

TORTA OD DATULJA

Pripremite: 10 jaja, 10 žlica kristal-šećera, 1 paketić prešanih datulja, 10 žlica oraha (mljevenih). Za nadjev: 1/4 kg maslaca, 1/4 kg šećera, 10 dkg mlijeka, 1/4 kg oraha.

Dobro umiješajte žutanjke i šećer, zatim dodajte sitno nasjeckane datulje, samljevene orahe i snijeg, a po potrebi i mrvica da tijesto ne bude suviše rijetko. Oblik namažite maslacem i pospite mrvicama. Hladno razrežite u dva dijela. Nadjev: dobro umiješajte maslac sa šećerom. Kipućim mlijekom prelijte samljevene orahe. U ohlađeno dodajte umiješani maslac. Tortu odozgo pospite naribanom čokoladom.

TORTA OD ČOKOLADE S UKUHANIM TREŠNJAMA

Pripremite: za tijesto — 25 dkg biskvit-keksa (možete i sami izraditi biskvit: na svaki žutanjak dolazi 5 dkg brašna i 5 dkg šećera, od bjelanjaka snijeg), 1/2 l mlijeka, 10 dkg maslaca, 1 staklenku ukuhanih trešanja (ili višanja), 5 dkg šećera u prahu, 5 dkg samljevene čokolade, 1 čašicu kirša ili maraskina, 1 šipku vanilije. Za premaz: 25 dkg čokolade, 10 dkg maslaca, 2 žličice kirša ili maraskina. Za ukras: 20 dkg tučenog slatkog vrhnja, 20 dkg ukuhanih trešanja, 5 dkg šećera u prahu.

Uzavrite mlijeko s vanilijom, šećerom i čokoladom. Narežite, odnosno natrgajte biskvit ili biskvit-kekse u veću posudu i to prelijte skuhanim mlijekom. Dobro promiješajte da dobijete glatko tijesto, dodajte umiješani maslac, ocijeđene ukahane trešnje, kirš, žutanjke, sve dobro promiješajte i na kraju dodajte snijeg od bjelanjaka. Smjesu stavite u posudu i kuhajte na pari otprilike 3/4 sata na umjerenoj vatri. Izvadite kolač dok je još mlak, ostavite ga da se ohladi. U drugoj zdjelici stavite da se rastopi čokolada natrgana na komadiće, dodajte 2 žlice vode i miješajte žlicom da dobijete gustu, glatku kremu, dodajte maslac u komadićima i kirš. Time premažite tortu. Prije služenja istucite slatko vrhnje sa šećerom i time ukrasite tortu. Na kolač i oko njega poslažite ukuhane trešnje.

TORTA OD KAVE

Pripremite: za tijesto — 13 dkg brašna, 13 dkg mljevenih oraha, 15 dkg meda, 1 dcl mlijeka, 2 jaja, 3 dkg maslaca, 1/2 paketića praška za pecivo, vanilije, mljevenih klinčića, žlica ruma. Ocaklina: 17 dkg šećera (kristala), 1 žlicu jake crne kave, 1 žlicu ruma, 10 dkg pekmeza od marelica. Za nadjev: 20 dkg slatkog vrhnja, 10 dkg šećera u prahu, 2 žlice mljevene kave.

Na slaboj vatri rastopite med u mlijeku, umiješajte brašno, samljevene orahe, prašak za pecivo, rum, mirodije i tučena jaja. Oblik za tortu namažite maslacem i pospite brašnom. Smjesu stavite u dobro zagrijanu pećnicu, ali odmah smanjite vatru tako da se peče 50 minuta na umjerenoj vatri. Istucite slatko vrhnje, dodajte šećer u prahu i kavu. Razrežite tortu i nadjenite je. Na slaboj vatri rastopite pekmez, umiješajte šećer, kavu i rum. Zatim time brzo premažite tortu i ukrasite polovicama oraha prije nego što se ocaklina stvrdne.

TORTA OD KESTENA

Pripremite: 45 dkg kuhanog protisnutog kestena, 4 jaja, 20 dkg šećera, 7 dkg oraha, marmeladu, slatko vrhnje.

Pjenasto umutite žutanjke i šećer i dodajte protisnute kestene, dobro izmiješajte i dodajte čvrsti snijeg od bjelanjaka i orahe. Dobro namažite oblik i pospite ga brašnom. Pecite u umjerenoj ugrijanoj pećnici. Kad se torta ohladi, namažite je marmeladom i slatkim tučenim vrhnjem.

TORTA OD MAKA

Pripremite: 8 žutanjaka, 8 dkg maslaca, 15 dkg šećera, 15 dkg maka, 1/4 l mlijeka, cimet, vaniliju, 1/4 kg brašna, 1/2 paketa praška za dizanje, snijeg od bjelanjaka.

Maslac, žutanjke i šećer miješajte dok smjesa postane pjenasta. Mak sameljite i polijte vrućim mlijekom, dodajte cimet i vaniliju. Kad se ohladi, dodajte u smjesu od maslaca i dobro izmiješajte. Zatim naizmjence dodavajte brašno s praškom za dizanje i snijeg. Smjesu stavite u namazan i posut oblik od torte. Kad je torta pečena, pospite je šećerom.

TORTA OD ORAHA

Pripremite: 30 dkg oraha, 9 jaja, 37,5 dkg šećera, 2 paketića vanilijeva šećera, 1/2 limuna, 1,5 žlicu brašna i za preljev 25 dkg šećera u prahu.

Orahe sameljite. žutanjke, šećer, vanilijev šećer i naribanu koricu i sok od limuna tucite dok bude kao gusta pjena. U to umiješajte čvrsti snijeg od bjelanjaka, brašno i orahe. Pecite u dobro namazanom obliku za tortu 45—60 minuta na umjerenoj vatri. Tortu prelijte ocaklinom od šećera i ukrasite pistacijama, čokoladnim bombonima i kandiranim voćem. Naravno, torta će biti bolja ako je razrežete jedan ili dva puta i nadjenete nadjevom.

TORTA OD NARANČE

Pripremite: (za biskvit) — 12 žutanjaka, 25 dkg šećera, 25 dkg badema ili oraha, 5 dkg mrvica, koricu i sok od jedne naranče, sok od limuna, snijeg od 12 bjelanjaka, zatim 4 žutanjka, 20 dkg šećera, 1/8 l bijelog vina, sok od tri naranče, 3 dkg brašna, 20 dkg maslaca. Za ocaklinu: 20 dkg šećera u kockama, 1/8 vode, 25 dkg šećera u prahu, 2 žlice narančina soka.

Od brašna, šećera i 12 žutanjaka napravite smjesu za biskvit. Tome dodajte samljevene oguljene bademe

ili orahe, kosanu narančinu koricu i sok od limuna i naranče. Na kraju dodajte čvrsti snijeg od 12 bjelanjaca, samo nekoliko puta promiješajte i stavite peći u oblik za tortu. Torta se mora peći 40—60 minuta, prema veličini. (Tortu možete napraviti i od polovice navedene smjese.) U početku pečenja pećnica ne smije biti prevruća i prvih 20 minuta pećnica se ne smije otvarati. Prije nego što smjesu stavite peći, na dno oblika stavite list bijelog papira. Ako vam pećnica prenaglo peče, gornji dio torte prekrijte papirom da ne zagori. Da je torta pečena, vidjet ćete ako je probodete pletaćom iglom i ova ostane potpuno čista. Pečenu tortu ostavite da se desetak minuta hladi u otvorenoj pećnici, a zatim je izvadite iz oblika tek kad je potpuno hladna. Hladnu tortu prorežite, nadjenite kremom i izvana prelijte ocaklinom.

ZA KREMU tucite na pari žutanjke, šećer, vino, narančin sok i brašno dok se smjesa zgusne. U hladnu kremu umiješajte pjenasto umućeni maslac.

ZA OCAKLINU: kocke šećera kuhajte u vodi (1/8 l vode) sve dok dobijete kuhani šećer. Pazite da vam ne pregori! Vruću šećernu otopinu nalijevajte pomalo na šećer u prahu da možete miješati. Miješajte ga pola sata uz stalno dodavanje šećerne otopine. Na kraju ocaklini dodajte narančin sok.

TORTA OD SIRA

Pripremite: za tijesto — 5 dkg maslaca, 5 dkg šećera, 2 jaja, malo cimeta, 15 dkg mljevenih oraha. Za nadjev: 12 pločica želatine, 6 žlica vode, 15 dkg maslaca, 25 dkg šećera, 3 jaja, 50 dkg mekog kravljeg sira, ribane korice i sok od pola limuna, 1/4 l slatkog vrhnja.

Za tijesto izmiješajte maslac sa šećerom, jajima i cimetom. Dodajte mljevene orahe. Ovu smjesu utisnite u oblik torte tako da pokrije dno i stranice. Pecite oko 15 minuta, zatim ostavite da se ohladi. U međuvremenu namočite želatinu u hladnu vodu, nakon 10 minuta je istisnite i rastopite u 6 žlica kipuće vode. Maslac miješajte sa šećerom i žutanjkom dok se zapjeni i tada u to dodajte i umiješajte limunovu koricu i sok i sir. Istucite čvrsti snijeg od bjelanjaka a isto tako i slatko vrhnje. U nadjev najprije umiješajte rastopljenu želatinu, zatim snijeg od bjelanjaca te tučeno slatko vrhnje. Ovaj nadjev stavite u pečeno i rashlađeno tijesto. Odozgo pospite s mljevenim orasima a rub tijesta ukrasite limunovom koricom.

TORTA S KEKSIMA

Pripremite: 3 cijela jaja, 1/4 kg šećera, 12 dkg kakaa, 40 dkg margarina, čašicu jake crne kave, čašicu ruma i kekse (uzmite obične okrugle ili četvrtaste kekse bez nadjeva).

Jaja, šećer, rum i kavu tucite na pari deset minuta dok se zgusnu. Za to vrijeme otopite margarin pa kad se ohladi, pomiješajte ga s hladnom kremom. U oblik torte ili kakvu oblu zdjelu slažite red keksa, red kreme. Tortu stavite u hladnjak ili na vrlo hladno mjesto da stoji otprilike osam sati dok keksi smekšaju. Uz tortu poslužite tučeno slatko vrhnje i grubo ribanu čokoladu.

TORTA SILVANA

Pripremite: 10 bjelanjaka, 30 dkg šećera, 20 dkg samljevenih oraha, 5 dkg kakaa, 6 velikih oblatna. Krema: 4 jaja, 10 dkg čokolade za kuhanje, 20 dkg šećera, 25 dkg maslaca, 10 dkg šećera u prahu, rum. Ukras: pločice čokolade i nekoliko cijelih badema.

Istucite čvrsti snijeg od bjelanjaka i 10 dkg šećera, dodajte ostatak šećera, mljevene orahe, kakao i sve dobro promiješajte. Ovu smjesu namažite na oblatne i složite ih jedan na drugi u obliku za pečenje torte pa pecite na vrlo blagoj vatri oko 45 minuta. Za kremu miješajte jaja i šećer (20 dkg) i posebno pjenasto umutite maslac sa šećerom u prahu. Tome dodajte umućena jaja sa šećerom, ohlađenu skuhanu čokoladu i malo ruma, pa s ovom kremom nadjenite ohlađenu tortu. Pazite da vam ostane dovoljno kreme za najgornju oblatnu. Tortu ukrasite pločicama čokolade i oguljenim bademima.

KREME

KREMA AMBROZIJA

Pripremite: 1/2 l kiselog vrhnja, 20 dkg šećera s vanilijom, 1 čašicu likera, 2 dkg želatine, 3 dkg šećera, 1/4 l slatkog vrhnja za ukras.

Kiselo vrhnje tucite pa kad se zgusne, dodajte šećer, liker po želji i otopljenu želatinu. Ako želite da krema bude ružičasta, uzmite ružičastu želatinu. Kremu izlijte u oblik kakav želite i stavite u hladnjak da se stisne. Nakon jednog sata kremu možete istresti iz oblika na zdjelu u kojoj ćete je poslužiti. Ukrasite je tučenim slatkim vrhnjem (1/4 l slatkog vrhnja i 3 dkg šećera u prahu).

KREMA JAMAIKA

Pripremite: 1 l mlijeka, 8 jaja, 23 dkg šećera, 5 dkg piškota ili drugih keksa, 10 dkg ananasa, 1 šipka vanilije. 2 dcl ruma.

U posudi rastopite 10 dkg šećera sa čašicom vode. Ne miješajte šećer, nego ga ostavite da požuti. Kada

je požutio, maknite posudu s vatre i okrećite je tako da sve stijenke budu pokrivene karamelom. Preostali karamel istresite na tanjur. Izlomite piškote, ananas nasjeckajte na kockice. Stavite da provre mlijeko sa 13 dkg šećera i vanilijom. Istucite cijela jaja, u njih ulijevajte malo-pomalo mlako mlijeko. U karamelizi-ranu posudu stavite kekse i ananas i to prelijte umiješanom kremom. Stavite da se kuha u pari 35 minuta. Tada prstom kušajte je li površina varenca (pudinga) dovoljno čvrsta i ako vam se čini da nije, neka kuha još nekoliko minuta. Stavite da 1 sat stoji u hladnoj vodi. Neka ostane u posudi sve dok ga poslužite: tada varenac nožem odlijepite od stijenki, iskrenite ga na pladanj i ukrasite ananasom, tučenim slatkim vrhnjem i zdrobljenim karamelom koji se u međuvremenu skrutio.

KREMA MALAKOFF

Pripremite: za biskvit — 5 jaja, 25 dkg šećera, 25 dkg brašna; za vanili kremu — 6 dcl mlijeka, 2 žutanjka 5 žlica šećera, 2 žlice krupičastog brašna, komadić vanilije; 3—4 breskve i 2 banane ili 1/4 kg šumskih jagoda i 2 koluta ananasa, 5 dkg lješnjaka, 4 dcl vode i 20 dkg šećera, 3 žlice ruma, 1/2 limuna, 2 šipke čokolade, 2 dcl slatkog vrhnja.

Najprije od 5 jaja ispecite biskvit i narežite ga na kockice. Zatim skuhajte kremu od vanilije: umiješajte žutanjke, šećer i brašno i u to ulijevajte hladno mlijeko uz stalno miješanje da ne bude grudica. To tucite na vatri da vrije 3—4 minute a zatim ostavite da se ohladi. U međuvremenu priredite voće: breskve operite, očistite, narežite na kockice i prekuhajte u vrlo zaslađenoj vodi, ostavite da se ohlade; ostalo voće operite, narežite na kockice, pospite šećerom u prahu i ostavite da stoji da pusti sok. Lješnjake narežite na veće komadiće i prepržite, zatim skuhajte sirup od vode i šećera. Razdijelite napola i stavite u dvije zdjele. U jednu polovicu dodajte rum i sok od pola limuna, a u drugu rastopljenu čokoladu. U jednu polovinu stavite pola biskvita da se moči, a u drugu zdjelu preostalu polovicu, a zatim ocijedite da ne bude suviše vlažno. Priredite duboku zdjelu i slažite redove: najprije svijetli biskvit, pa voće i lješnjake, malo vanili-kreme, pa tamni biskvit, opet voće itd. a na kraju prelijte ostatkom vanil-kreme. Neka stoji u hladnjaku najmanje dva sata. Prije služenja ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i voćem.

KREMA MERENSKA

Pripremite: 5 žutanjka. 8 dkg šećera, 2 žlice ruma, 1/4 l slatkog vrhnja, 1 dkg vanilijeva šećera.

Žutanjke sa šećerom i vanilijevim šećerom miješajte oko pola sata, polako dodavajući rum. Kad je smjesa dobro izmiješana, dodajte tučeno slatko vrhnje i još nekoliko puta promiješajte. Kremu stavite u staklene čaše na hladno mjesto, a prije služenja je ukrasite kuhanim voćem.

KREMA MLINARSKA

Pripremite: 30 dkg maslaca ili margarina, 1 vrhom punu žlicu brašna, 1/2 l mlijeka, 4 vrhom pune žlice šećera u prahu, 2 jaja, 1 šalica grožđica, 1 čašu ruma. Za karamel: 8—10 kocaka šećera, 2 žlice vode, malo limunova soka.

Dobro operite i iscijedite grožđice, namočite ih u rum. U međuvremenu priredite karamel: u posudi u kojoj ćete kuhati kremu zagrijte šećer, vodu i limunov sok. Kada je šećer rastopljen i kada posmeđi, maknite posudu s vatre i naginjite je tako da karamel pokrije sve stijenke. U drugoj posudi rastopite maslac, dodajte brašno, dobro promiješajte. U to ulijte odjednom sve mlijeko i na laganoj vatri kuhajte uz neprekidno miješanje, sve dok se krema stisne (oko 5 minuta). Odmaknite s vatre, dodajte prethodno umiješan šećer, grožđice, rum i jaja. Još neko vrijeme miješajte. i to dosta snažno. Kada se donekle ohladi, kremu izlijte u karameliziranu posudu. U veću posudu s vodom stavite posudu s kremom, ali tako da bude jedan centimetar ispod ruba i kuhajte 30 minuta. Kad se ohladi, kremu istresite na pladanj. Možete je ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem.

KREMA OD BRESAKA

Pripremite: 3/4 kg bresaka, 1/4 kg šećera, 4 jaja, 4 lista želatine.

U zdjelu stavite malo vode, šećer i oguljene i očišćene breskve pa ih kuhajte kao za marmeladu. Pošto su se breskve potpuno raspale, ohladite ih. U posebnoj zdjeli zamiješajte žutanjke sa želatinom otopljenom u mlakoj vodi i na kraju smjesi dodajte snijeg od bjelanjaka, pa sve skupa zamiješajte u ohlađenu marmeladu. Kalup za kremu nakvasite vodom pa onda kremu stavite u hladnjak da se stisne i rashladi. Prije nego što je poslužite, stisnutu kremu istresite iz kalupa na stakleni ili porculanski tanjur i ukrasite tučenim slatkim vrhnjem i polutkama sirovih oguljenih bresaka.

KREMA OD ČOKOLADE

Pripremite: 3/4 l mlijeka, 15 dkg šećera u prahu, 10 dkg čokolade za kuhanje, 3 cijela jaja i 6 žutanjaka, malo vanilije i malo maslaca.

Čokoladu rastopite s jednim decilitrom vode pa je onda ulijte u mlijeko i miješajte dok zakuha. Pošto mlijeko sa čokoladom uzavre, sklonite ga sa štednjaka i dodajte mu komadić vanilije. Poklopite zdjelu i vaniliju ostavite da se moči u vrućem mlijeku oko četvrt sata. U posebnoj zdjeli izmiješajte jaja (3 cijela jaja i 6 žutanjaka) pa im miješajući dodajte zašećereno mlijeko sa čokoladom, ali pazite da se jaja ne zgrušaju. Smjesu procijedite kroz fino sito ili tkaninu pa je zatim ulijte u oblik namazan maslacem. Oblik s kremom stavite na paru, ali ga nemojte potpuno poklopiti kako bi na jednom kraju mogla izlaziti para. Temperatura vode trebalo bi da se stalno kreće oko 95 stupnjeva! Nakon jednog sata kremu uklonite s pare, ohladite je i stavite u hladnjak.

KREMA OD JAGODA

Pripremite: 8 žutanjaka, 30 dkg šećera, 1/4 litre mlijeka, 1/2 kg vrtnih jagoda, 1/2 litre slatkog vrhnja, 6 listova želatine, 2 dcl slatkog vrhnja, 3 dkg šećera.

Žutanjke i šećer (30 dkg) pjenasto umutite, pa dodajte uzavrelo mlijeko i smjesu miješajte na vatri sve dok zavre. Kremu skinite sa štednjaka i miješajte dok se posve ohladi. U hladnu kremu dodajte protisnute (oprane i očišćene) jagode, tučeno slatko vrhnje (1/2 litre slatkog vrhnja) i otopljenu želatinu. Sve skupa promiješajte i držite na ledu oko dva sata. Prije nego

što kremu poslužite, izvadite je iz oblika i ukrasite tučenim slatkim vrhnjem kojem ste dodali 3 dkg šećera u prahu i zdravim opranim jagodama.

KREMA OD KARAMELA

Pripremite: 3/4 l mlijeka, 21 dkg šećera u prahu, 3 jaja, 6 žutanjaka, štapić vanilije i malo maslaca.

Pošto mlijeko zakuha, uklonite ga sa štednjaka, dodajte mu prutić vanilije i poklopite zdjelu. Vaniliju držite u zdjeli s mlijekom oko četvrt sata a za to vrijeme u drugoj zdjeli izmiješajte tri cijela jaja i 6 žutanjaka sa 18 dkg šećera. Iz mlijeka izvadite vaniliju pa mu, stalno miješajući, dodajte umućena jaja. Sve skupa procijedite kroz fino sito ili tkaninu, a ostatak šećera stavite u zdjelu i na blagoj vatri ga zažutite. Rastopljeni šećer odmah ulijte u limeni oblik namazan maslacem. Okrećite ga da se šećer razlije po cijelom obliku, a onda dodajte kremu i sve skupa kuhajte na pari jedan sat, ali oblik nemojte potpuno poklopiti kako bi na jednom kraju mogla izlaziti para. Temperatura vode bi trebalo da bude 95 stupnjeva a da biste spriječili da voda zakuha, s vremena na vrijeme izvadite iz zdjele nekoliko žlica vruće vode i zamijenite ih istom količinom hladne. Nakon jednog sata kremu uklonite s pare, ohladite je i stavite u hladnjak.

KREMA OD KESTENA

Pripremite: 40 dkg kestena 3 žutanjka, 3 žlice šećera, 3 lista želatine, 1 i 1/2 del mlijeka, 1/ čaše maraskina, 2 del slatkog vrhnja.

Kestene malo ispecite u štednjaku pa ih zatim ogulite, prokuhajte i protisnite. U posebnu zdjelu stavite žutanjke i šećer i pjenasto umutite. Za to vrijeme želatinu držite u vodi (15 minuta). U pjenasto umućene žutanjke sa želatinom dodajte šećer i mlijeko i kremu tucite na pari dok zakuha. Zdjelu s kremom skinite sa štednjaka, stavite u posudu s hladnom vodom i miješajte je dok se ohladi. U ohlađenu kremu dodajte pire od kestena, maraskino i tučeno slatko vrhnje, pa je stavite u hladnjak ili na vrlo hladno mjesto da stoji bar dva sata.

KREMA OD LIMUNA

Pripremite: 1/2 l vode, 3 žlice krupice, 5 žlica šećera, 1 veći limun, tučeno slatko vrhnje ili voćni sok.

Vodu malo osolite pa pošto zakuha, uspite u nju krupicu i kuhajte je miješajući otprilike 5 minuta. U kuhanu krupicu zamiješajte izribanu limunovu koricu i sok i pripremljeni šećer. Smjesu dobro ohladite, stalno je miješajući, a zatim je ulijte u staklene zdjelice prethodno isprane hladnom vodom (nemojte ih obrisati). Kremu poslužite s voćnim sokom ili tučenim slatkim vrhnjem.

KREMA OD RIBIZA

Pripremite: 6 dkg šećera, 1/4 kg očišćenih ribiza, 1/2 l slatkog vrhnja, 3 lista želatine, 2 del slatkog vrhnja, 3 dkg šećera.

Očišćene ribize protisnite kroz stroj ili sito i sve skupa dobro izmiješajte. U masu dodajte tučeno slatko

vrhnje i želatinu, pa sve skupa stavite u oblik na led. Poslije dva sata izvadite kremu iz hladnjaka i ukrasite je tučenim slatkim vrhnjem (2 dcl slatkog vrhnja i 3 dkg šećera).

KREMA OD SIRA

Pripremite: 25 dkg kravljeg sira, 3 jaja, malo šećera s vanilijom, 10 žlica šećera u prahu, 5 dkg badema, 1 žlicu ulja.

Bademe prelijte kipućom vodom. Izvadite ih nakon nekoliko sekunda pa ćete ih lako oguliti. Grubo ih narežite i ispržite na ulju. Sir stavite u zdjelu, dodajte šećer s vanilijom i 5 žlica šećera. Dobro promiješajte da dobijete glatku kremu. Od bjelanjaka istucite čvrsti snijeg, u to dodajte šećer i bademe. Tom smjesom prekrijte kremu od sira i ostavite je pola sata u hladnjaku.

KREMA OD VANILIJE

Pripremite: 4 žutanjka, 2 cijela jaja, 5 dcl mlijeka, 10 dkg šećera, 3 dcl slatkog vrhnja, vaniliju.

Izmiješajte žutanjke, jaja i šećer pa to sve, neprestano miješajući, dodajte u kipuće mlijeko. Kad sve skupa zavre, dodajte komadić vanilije. Kremu skinite s vatre i tucite dok se ohladi, a zatim dodajte 2 dcl tučenog vrhnja. Kremu poslužite u čašama, a prije služenja ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

KREMA OD VANILIJE S VIŠNJAMA

Pripremite: 6 žutanjaka, 3 dcl mlijeka, 1 vaniliju, 10 dkg šećera, 3 dcl slatkog vrhnja, 3 lista želatine, 3 dkg šećera, lijepe zdrave višnje, 2 dcl slatkog vrhnja.

Miješajte žutanjke sa šećerom pa zatim u smjesu utucite uzavrelo mlijeko, dodajte vaniliju i sve skupa tucite na vatri dok zavre. Pošto ste kremu skinuli s vatre, tucite je dok se posve ohladi, pa onda dodajte 3 dcl slatkog vrhnja i otopljenu želatinu. U zdjelu u kojoj ćete poslužiti kremu složite oprane i očišćene pošećerene višnje, zalijte ih kremom i stavite u hladnjak. Nakon dva sata kremu istresite iz oblika i ukrasite je slatkim tučenim vrhnjem (2 dcl slatkog vrhnja i 3 dkg šećera). Ako želite, u zdjelu možete uz višnje složiti i nekoliko keksa ili [illegible]

KREMA OD VOĆA

Pripremite: breskve ili kiselkaste jabuke, 1 limun, 3 jaja, 6 žlica šećera, 6 listova želatine.

Od bresaka iil jabuka skuhajte kompot, pa sok ocijedite u zdjelu. Soku od kompota dodajte limunov sok, 3 bjelanjka i 3 žlice šećera. Smjesu dobro istucite žicom za pravljenje snijega da bude dosta gusta. U posebnoj zdjeli pjenasto umutite 3 žutanjka sa tri žlice šećera, pa dodajte koricu od jednog limuna. U malo vode rastopite želatinu pa zamiješajte u žutanjke. Žutanjcima zatim dodajte tučeni snijeg sa sokom od kompota. U dublju staklenu zdjelu stavite na dno voće iz kompota, prelijte ga pripremljenom kremom

i navrh opet složite voće iz kompota. Zdjelu s kremom stavite u hladnjak da se potpuno stisne i rashladi. Uz voćnu kremu možete poslužiti slatko tučeno vrhnje.

KREMA S MALINAMA

Pripremite: 3 jaja, 4 žlice šećera, 1 paktić vanilijeva šećera, 1 limun, 1 malu čašicu malinova soka, 10 dkg prženih badema, 20 dkg malina.

Istucite snijeg od tri bjelanjka, dodajte mu šećer, vanilijev šećer, ribanu limunovu koricu i limunov sok. Sve skupa dobro izmiješajte pa dodajte izrezane pržene bademe i na kraju razmućene žutanjke, u koje ste dodali malinov sok. Kremu stavite u šire čaše ili zdjelice i obilno je ukrasite opranim malinama.

KREMA S NARANČAMA

Pripremite: 1/4 kg piškota ili kakvih drugih keksa, skuhanu naranču, 25 dkg mljevenih badema, 25 dkg šećera u prahu, 25 dkg maslaca, dvije čašice kirša (maraskina ili ruma), 25 dkg slatkog vrhnja.

Pripremite posudu (18 cm u promjeru), na dno u obliku vijenca poslažite skuhanu naranču razdijeljenu u režnjeve. Zatim uspravno poslažite piškote oko svih stranica posude. U drugoj posudi razmutite maslac, dodajte bademe, šećer u prahu pa kirš. Istucite slatko vrhnje sa žlicom šećera u prahu da bude vrlo čvrsto. Dodajte u već prije načinjenu mješavinu i sve izlijte u priređenu posudu. Preostale piškote izmrvite i pospite po vrhu, a zatim stavite u hladnjak ili na vrlo hladno mjesto do sutradan. Prije služenja posudu stavite načas u toplu vodu, a onda kremu iskrenite na pladnj na kojem ćete je poslužiti. Kremu možete ukrasiti narančom.

PRELJEV OD VINA

Pripremite: 4 žutanjka, 4 žlice šećera, 2 dcl vina i dcl vode.

Žutanjke i šećer pjenasto umutite pa im dodajte vino razblaženo vodom. Kremu stavite na štednjak i miješajte dok zavre, a onda je uklonite sa štednjaka i ohlađenu poslužite uz varence i biskvite. Dobar preljev izgleda poput umaka, pa se stoga preljevu može dodati i pola male žličice brašna kako bi bio gušći.

PIĆA

BOLA OD MALINA

Pripremite: 2 l malina, 1/2 kg šećera, 2 l vina, 1/2 l soda-vode.

Očistite i operite 1/2 litre krupnih zdravih malina, stavite ih u vrč u kojem ćete poslužiti bolu i malo ih ošećerite. Od preostalog šećera s malo vode skuhajte gusti sirup pa mu dodajte preostale maline i stavite ih da stoje u sirupu oko dva sata. Nakon dva sata procijedite maline kroz krpu i sok ulijte u vrč za bolu, gdje ste na dno već stavili pola litre ošećerenih malina. Dodajte vino i kockice leda, a prije nego što bolu poslužite, dodajte i soda-vodu.

DŽIN S KAJSIJAMA

Pripremite: 8—12 zrelih kajsija, 4 čašice džina (ako želite), nekoliko kapi limunova soka, 4 žličice šećera, četiri polovice zrelih kajsija, kockice leda i slamke.

Oguljene kajsije zgnječite i kašu stavite u hladnjak. Pripremite četiri čaše, u svaku stavite po čašicu džina, dodajte kašu od kajsija, a zatim još pola cijele kajsije. Ukoliko želite, piću možete dodati i nekoliko kapi limunova soka i šećer. Dodajte kockice leda poslužite sa slamkom.

ENGLESKI PUNČ S MLIJEKOM

Pripremite: 4 žutanjka, 4 žlice šećera, 1 šalicu mlijeka, sok i koricu od jednog limuna, 3 čašice ruma i još jednu šalicu mlijeka.

U kotliću na vatri miješajte žutanjke, šećer i mlijeko dok smjesa zavre. Zatim dodajte rum, sok i koricu od limuna pa smjesu dalje tucite na vatri. Nakon pet minuta dodajte šalicu mlijeka i pustite da punč zakuha.

GROG

Pripremite: 1 l laganog ruskog čaja, 20 dkg šećera, ? dcl ruma.

U vrućem, procijeđenom ruskom čaju kuhajte šećer desetak minuta, zatim dodajte rum. Vrući grog poslužite u uskim visokim čašama.

HLADNA LIMUNADA

Pripremite: 4 žlice šećera u prahu, 3/4 čaše vode, 2 i 1/2 limuna, 1/2 žličice cimeta u prahu, 1/4 l soda-vode, malo džina (po volji).

Vodu, šećer, jedan i pol limun izrezan na ploške i cimet stavite skupa u posudu na vatru. Kada mje-

šavina uzavre, ostavite je da kuha pet minuta, pa je zatim uklonite sa štednjaka, ohladite i dodajte joj sredinu jednog limuna i pola čaše vode. Sve skupa izmiješajte mikserom, zatim procijedite kroz gusto sito ili tkaninu. Stavite da se dobro ohladi. Prije služenja dodajte soda-vodu, kockice leda i prema ukusu džina.

KOKTA-KOKTEL

Pripremite: 1 bočicu kokte, 2 i 1/2 dcl ruma i 3 limuna.

Izmiješajte vrlo hladnu koktu s rumom. Piće ulijte u čaše i svakoj dodajte po jedan režanj limuna i kockicu leda.

KONJAK S VOĆEM

Pripremite: limunov sok, 2 naranče, čašu likera, 30 dkg šećera u prahu, 1/4 l konjaka, 1/2 l hladne mineralne vode.

U veliki vrč stavite veće komade leda, dodajte gornje sastojke, dobro promiješajte a prije služenja dodajte hladnu mineralnu vodu. Poslužite u velikim čašama.

LIKER OD MLIJEKA

Pripremite: 1/2 litre mlijeka, 1/2 štapića vanilije, 1/2 kg šećera u prahu, 2 limuna, 1/2 litre alkohola.

U staklenku stavite mlijeko, vaniliju, šećer, limune izrezane na kriške i alkohol pa je dobro zatvorite. Držite je četrnaest dana na toplome mjestu, ali svaki dan promiješajte liker. Nakon četrnaest dana liker procijedite kroz vrlo gustu krpu i ostavite još nekoliko dana da stoji u zatvorenoj boci.

LIKER OD NARANČE

Pripremite: 10 naranača, 1/2 l alkohola, 1 zvjezdicu anisa, 1/2 kg šećera, 1/4 l vode, 1/4 kg šećera.

Naranče ogulite, očistite od koštica i izrežite u ploške i stavite da nekoliko dana stoje namočene u alkoholu. Staklenku s narančama i alkoholom treba dobro zatvoriti. Ako volite okus anisa, dodajte ga u staklenku. Svaki dan staklenku malo protresite. Za liker skuhajte sirup od 1/4 kg šećera i vode, a od 1/4 kg šećera napravite karamel, dolijte malo vode i pustite da kuha nekoliko minuta. Procijedite alkohol u kojem su bile naranče, pomiješajte ga sa sirupom i karamelom i spremite u čvrsto zatvorene boce. Nakon stajanja od 10 do 14 dana liker će biti mnogo gušći i ukusniji.

PUNČ BEZ ALKOHOLA

Pripremite: 1 žutanjak, 1 žlicu šećera, koricu od naranče, 1 dcl narančina soka, 1 dcl mlijeka.

Žutanjak i šećer dobro izmiješajte pa zatim dodajte izribanu narančinu koricu i sok. Sve skupa dobro promiješajte i, stalno miješajući, dodavajte mlijeko. Smjesu tucite na vatri dok se dobro napije. Ovo je mjera za jednu veću čašu punča.

KAZALO

JUHE

Dalmatinska juha 3
Flandrijska juha 3
Francuska juha od luka 3
Francuska juha 3
Gulaš-juha 4
Juha od celera 4
Juha od cvjetače 4
Juha od češnjaka 4
Juha od graha 4
Juha od graška 5
Juha od suhoga graška I 5
Juha od suhoga graška II 5
Juha s okruglicama od šunke 5
Juha od kiselice 6
Juha od kopra 6
Juha od kostiju 6
Juha od kupusa sa slaninom 6
Juha od leće 6
Juha od luka s naribanim sirom 7
Juha od luka 7
Juha od mahuna 7
Juha od mrkvice 7
Juha od rajčice 7
Juha od ribe 8
Juha od riže 8
Juha od šparge 8
Juha od špinata 8
Juha od vrganja 8
Lička kisela juha od janjetine 9
Ljevanci za juhu 9
Kisela juha od svinjskog mesa 9
Pileća juha 9
Praška juha 10
Srijemska juha 10
Tirolska juha 10
Zimska gusta juha 10
Žličnjaci od jetre za juhu 11
Žličnjaci od krupice za juhu I 11
Žličnjaci od krupice za juhu II 11

JELA OD MESA

Aspik od šunke 12
Bolonjska riža 12
Bosanska kalja 12
Bosansko ćufte od janjetine 13
Bubrezi na kiselo 13
Bugarski lonac 13
Burginjonski složenac od krumpira 13
Čimbur 14
Dalmatinska pašticada 14
Đuveč 14
Fileki 14
Frankfurtska pečenka 15
Garnirani file 15
Govedina u pikantnom umaku 15
Goveđa pečenica na turski način 15

Goveđi jezik u poljskom umaku 15
Goveđi odresci u umaku od gljiva 16
Gulaš »Esterhazy« 16
Gulaš od jetara 16
Gulaš od ovčetine 16
Hladetina 17
Hrenovke s jajima 17
Hrenovke s nadjevom 17
Hrenovke u umaku 17
Janjeća prsa nadjevena povrćem 17
Janjeći but na istarski način 18
Janjeće pečenje 18
Janjetina na češki način 18
Janjetina u umaku 18
Jetra »Esterhazy« s povrćem 19
Jetra »Sebastian« 19
Jetra u crvenom vinu 19
Jetrena pašteta 19
Jezik u umaku I 20
Jezik u umaku II 20
Kobasice u tijestu sa sirom 20
Kosani odresci u umaku 20
Krpice sa šunkom 21
Krumpir sa suhim mesom 21
Krvavice s jabukama i lukom 21
Kuhana svinjska glava 21
Lažni zec 21
Makaroni s pršutom 22
Marsejski špageti 22
Mlada pečena svinjetina s koricom 22
Meso s povrćem 22
Milanska »pizza« 23
Mozak s kaparama 23
Musaka od kelja 23
Musaka od kiselog kupusa I 23
Musaka od kiselog kupusa II 24
Musaka od krumpira 24
Musaka od mahuna 24
Musaka od plavih patlidžana 24
Musaka od špinata 25
Musaka od špinata i janjetine 25
Nadjevene žemlje 25
Nadjeveni krumpiri 25
Naglo pečene pržolice 26
Namaz od čvaraka 26
Ovčji kotleti 26
Palačinke sa šunkom 26
Pašteta od čvaraka 26
Pečena jetra 27
Pečene krvavice 27
Pečeni makaroni 27
Pečena svinjetina na francuski način 27
Pečenje od kosanog mesa i šunke 27
Pirjani bubrezi I 28
Pirjani bubrezi II 28
Pirjana govedina s jajima 28
Pirjana govedina s krastavcima 28
Pirjana jetra s paprikom 29
Pirjana koraba sa svinjetinom 29
Pirjano srce 29
Pirjano teleće pečenje 29
Pisana pečenka u slanini 29
Plavi patlidžani s mesom 30
Pogačice od čvaraka 30
Pohana janjetina 30
Pržena janjetina 30
Prženi popečci od jezika 31
Punjena paprika 31
Punjena štruca od kosanog mesa 31
Punjeno teleće srce 31
Ragu od crvenoga graha 32
Ragu od jetara 32
Ragu od suhog jezika 32
Ragu s rižom 32
Ragu od teleće glave 33
Rizoto sa šunkom 33
Riža, sir, mahune, meso 33
Rolada od šunke 33
Rostbif 34
Roščići 34
Ruski lonac 34
Safalada u jogurtu 35
Sarma 35
Sarma od slatkog kupusa 35
Segedinski gulaš 35
Sekeli-gulaš 36
Sicilijanski teleći kotleti 36
Sjeckano meso s gljivama 36
Skrivene kobasice 37
Slana torta od palačinki 37
Slana torta sa suhim mesom 37
Srce u umaku 37
Svinjska jetra s mirodijama 37
Svinjetina u vinu 38
Svinjske uši na žaru 38
Svinjski gulaš s kiselim paprikama 38
Svinjski kotleti na samoborski način 38
Svinjska rebrica u hladetini 39

Šiš ćevap 39
Teleća glava u hladnom kiselom umaku 39
Teleća pečenka s tvrdo kuhanim jajima 39
Teleća plućica 40
Teleća plućica na kiselo 40
Teleća rolada 40
Teleće pečenje s povrćem 40
Teleći hrbat 41
Teleći odrezak u umaku od kopra 41
Teletina u želatini 41
Tijesto »à la amatriciana« 42
Tijesto s raguom od kobasica 42
Tuljčići od jetara 42
Tuljčići od pariške kobasice 42
Uštipci od šunke 43
Žemlje nadjevene mozgom 43

JELA BEZ MESA

Bečki salenjaci 44
Cicvara 44
Crveni namaz od sira 44
Đavolje oko 44
Gnijezda od krumpira 44
Jaja »à la kardinal« 45
Jaja kao namaz 45
Jaja kao pašteta 45
Jaja na američki način 45
Jaja na engleski način 45
Jaja na švicarski način 46
Jaja punjena 46
Jaja s lisnatim tijestom 46
Jaja u kiselom vrhnju 46
Jaja u majonezi s rajčicom 46
Jaja u pećnici 47
Jaja u umaku od senfa 47
Krumpir sa sirom 47
Ljetna pašteta 47
Mađarski nabujak od krumpira 48
»Mimoza« zakuska 48
Pita s lukom 48
Punjeni krumpir na lovački način 48
Riža na dalmatinski način 49
Riža s krumpirom 49
Riža s paprikama i rajčicama 49
Riža s rajčicom 49
Riža sa sirom 49
Slana pariška torta 50
Špageti s rajčicama 50
Štrukliji od krumpira sa čvarcima 50
Varivo od krumpira 50
Varenac (puding) od makarona 50
Varenac (puding) od tvrdog sira 51
Zeleni rezanci s maslacem i parmezanom 51
Zeleni špageti 51

JELA OD POVRĆA

Alzaško kiselo zelje 52
Artičoki 53
Bijeli grah pripremljen u pećnici 53
Bob s janjetinom ili teletinom 53
Crveni boršč 53
Cvjetača na grčki način 53
Cvjetača s umakom 54
Fino varivo 54
Firentinske palačinke sa špinatom 54
Francuski bijeli grah 54
Francuski krumpir 55
Gnijezda od rajčica 55
Gratinirane mahune 55
Grašak sa sirom 55
Gulaš od krumpira 56
Jelo od cvjetače 56
Kisela repa 56
Krpice s kupusom 56
Leća sa sušenom plećkom 56
Mladi krumpir, prokulica, umak od rajčica 57
Modri patlidžani s racima 57
Nabujak od cvjetače 57
Nabujak od špinata i sira 57
Omlet od povrća 57
Paprikaš od svježih gljiva 58
Patlidžani sa češnjakom i vrhnjem 58
Patlidžani u vrhnju 58

Pečeni patlidžani 58
Pečene rajčice 58
Pirjani crveni kupus 59
Pirjani kiseli kupus 59
Pirjane mahune 59
Pirjana mrkva 59
Pirjana paprika, rajčica, patlidžani 59
Pirjana rajčica 59
Pirjani vrganji 60
Pita od špinata 60
Popečci od gljiva 60
Popečci od kelja 60
Papečci od krumpira 60
Popečci od krumpira na švicarski način 61
Papečci na mađarski način 61
Predjelo od gljiva 61
Prelivene mahune 62
Prisiljeno zelje 62
Prokulica 62
Pržena cvjetača u tijestu 62
Punjeni kelj 62
Punjene korabice 63
Punjene rajčice 63
Punjene tikvice 63
Rafijoli s graškom i šampinjonima 63
Ričet 64
Rizi-bizi 64
Rizoto od šampinjona (na sjevertalijanski način) 64
Rolada od poriluka 64
Savijača od zelja 65
Sataraš 65
Slatki kupus 65
Složenac od mrkve s kobasicama 65
Svinjetina s povrćem 66
Špinat na američki način 66
Špinat na francuski način 66
Špinat s rižom na rimski način 66
Špinat na venecijanski način 66
Tikvice punjene šunkom 67
Varivo od buče 67
Varivo od cvjetače 67
Varivo od graška 67
Varivo od kelja 68
Varivo od korabe 68
Varivo od krastavaca 68
Varivo od mahuna 68
Varivo od miješanog povrća 68
Varivo od poriluka 69
Varivo od slatke repe 69
Varivo zimsko 69

RIBE

Bakalar s krumpirom 70
Brodet od morske ribe 70
Jegulja s bijelim lukom 70
Kuhana bijela riba 70
Kuhana morska riba 71
Kuhani smuđ 71
Kuhani šaran 71
Marinirana riba 71
Odresci od orade 71
Pečeni šaran na srpski način 72
Pirjani prstaci na dalmatinski način 72
Pirjana slatkovodna riba 72
»Pizza à la capriciosa« 72
Prepečeni kruh sa sardinama 73
Provansalski punjeni krumpir 73
Prženi list 73
Pržene žabe 73
Punjena morska riba 74
Riblji ragu s rižom 74
Rizoto od liganja 74
Šaran s namazom od srdela 74
Špageti sa školjkama 75
Špinat i riblji roščići 75
Tunjevina s bijelim umakom 75
Tunjevina u umaku 75
Zubatac s husarskim umakom 76

PERAD

Guska na podvarku 76
Guska u umaku od vrhnja 77
Kokoš u vrhnju 77
Kuhana kokoš s umakom od hrena 77

Nabujak od palačinki i pilećeg paprikaša 77
Nadjeveno pile 78
Paprikaš od peradi 78
Pečeno punjeno pile 78
Pile u paprici 79
Piletina u umaku 79
Podvarak s patkom na srijemski način 79
Punjena patka 79
Punjena patka s krumpirom i šunkom 80
Rizoto od peradi 80
Varenac (puding) od piletine i riže 80

DIVLJAČ

Jarebice ili fazan na francuski način 81
Jarebice s kupusom 81
Lovačka zdjela 81
Pošteta 82
Pirjani zec 82
Provansalski zec 82
Zec iz rasola 82
Zec s gljivama 83
Zečji paprikaš 83

PRILOZI

Kroketi od krumpira 84
Kuhani mladi krumpir s peršinom 84
Mlinci 84
Okruglice od kobasica 84
Okruglice od kruha 84
Okruglice od krumpira s nadjevom od mesa 85
Okruglice od mesa u umaku od rajčica 85
Okruglice od špinata 85
Okruglice od žemlji 85
Okruglice sa slaninom 85
Pečene okruglice od krumpira 86
Pire od krumpira 86
Pire od krumpira s jajima 86
Pržene žemlje 86
Prženi špageti 86
Prženice (pofezne) 86
Ukrasne gljivice 87
Ukrasne rajčice sa sirom 87
Valjušci od krumpira 87
Žganci 87
Žganci od krumpira 88
Žličnjaci s jajima 88

UMACI

Bešamel-umak 89
Umak od celera 89
Umak od gljiva 89
Umak od hrena I 89
Umak od hrena II 89
Umak od hrena s vrhnjem 90
Umak od limunova soka 90
Umak od luka 90
Umak od kiselice 90
Umak od kiselih krastavaca 90
Umak od kopra 90
Umak od krumpira i hrena 91
Umak od peršina 91

SALATE

Francuska salata 91
Grčka salata od pečenih krumpira 91
Indijska salata od graška 92
Salata »Bergerette« 92
Salata od bijeloga graha 92
Salata od cikle 92
Salata od cvjetače 92
Salata na francuski način 93
Salata od krastavaca 93

Salata od mesa 93
Salata od modrih patlidžana i mahuna 93
Salata od krumpira s vinom 94
Salata od mrkve 94
Salata od safalada 94
Salata od salame s lećom 94
Salata sa sardinama 94
Salata od sirovih šampinjona 94
Salata od sira 95
Salata na španjolski način 95
Salata od špinata 95
Talijanska salata 95
Talijanska salata od bijeloga graha 95
Topla salata od krumpira sa slaninom 96
Zelena salata s jajima i rajčicom 96
Zimska salata od svježeg povrća 96
Zimska miješana salata 96

KOLAČI

Biskvit s limunom 97
Biskvit s maslacem 97
Čokoladni kruh 97
Čokoladna rolada 97
Danski kolač 98
Dizano tijesto 98
Domaći brioš 98
Drobljenac od brašna I 98
Drobljenac od brašna II 99
Drobljenac od krupice 99
Đački kruh 99
Fanjci I 99
Fanjci II 99
Gurabije 100
Jastučići punjeni pekmezom 100
Jastučići s pekmezom 100
Keksi od naranče 100
Keksi sa čokoladom 101
Kolač drezdenski 101
Kolač od kifla 101
Kolač od suhih keksa 101
Kolač s orasima 102
Kolač s pekmezom 102
Kolačići sa cimetom 102
Krem-palačinke 102
Kuglice od čokolade 103
Londonski prutići 103
Makovnjača 103
Medvjedići 103
Medvjeđe šape 103
Mliječni kruh 104
Mramorni kolač I 104
Mramorni kolač II 104
Nabujak od kestena 104
Nabujak jesenski 105
Nabujak od krupice 105
Nabujak od krupice s karamel-kremom 105
Nabujak (koh) od piškota 105
Nabujak od riže 106
Okruglice sa sirom 106
Omlet 106
Omlet s pekmezom I 106
Omlet s pekmezom II 107
Orahnjača 107
Orahnjača — vijenac 107
Osja gnijezda 108
Pariški prutići 108
Pariški romb 108
Piškote s kremom 108
Pjena čarobna 109
Pjena od čokolade 109
Pletenice 109
Ploške od čokolade 109
Ploške od vrhnja 109
Ploške sa snijegom 110
Pokladnice 110
Pokladnice pečene u pećnici 111
Poljupci od bjelanjaka 111
Poljupci od kokosa 111
Prhki kolačići 111
Proljetni kolač 111
Prutići od sira 112
Punjeni fišeci 112
Roščići od čokolade 112
Roščići s vanilijom 112
Sitno čajno pecivo 113
Slatka salama 113
Slatki panj 113
Štapići od sira 113
Štrukli ji 114
Uštipci od sala 114
Varenac od čokolade 114
Volovsko oko 115
Želatina od soka 115
Žele od čokolade s naran-činim sokom 115
Žličnjaci od snijega 115

KOLAČI S VOĆEM

Banane u crnom vinu 116
Banane u pećnici 116
Bomba od voća 116
Jabuke u plamenu 116
Kolač od kajsije 117
Kolač od kestena 117
Kolač od krušaka 117
Kolač od suhih šljiva 117
Kolačići od maka 118
Kolač od ukuhanog voća 118
Kolač s datuljama 118
Kolač s grožđem 118
Kolač s grožđicama 118
Kolač s jabukama I 119
Kolač s jabukama II 119
Kolač s jabukama III 119
Kolač s jagodama I 120
Kolač s jagodama II 120
Kolač s malinama 120
Kolač s voćem 120
Kolač s trešnjama 121
Kolačići od smokava 121
Kompot od jagoda 121
Kompot od suhog voća 121
Košarice s ribizom 121
Kruške kuhane u vinu 122
Kuglice od kestena 122
Kuglice od smokava 122
Makaroni od datulja 122
Nadjevene kuhane dunje 122
Naranče punjene kremom 123
Naranče s maraskinom 123
Okruglice od jabuka 123
Okruglice sa šljivama 123
Pečene jabuke 124
Pečene šljive 124
Piškote s bananama 124
Piškote s malinama i kajsijama 124
Pjena od bjelanjaka s jabukama 124
Pjena od bresaka 125
Pjena od dunja 125
Pjena od kajsija 125
Pjena od limuna 125
Pjena od šumskih jagoda 126
Proljetna voćna salata 126
Pržene banane 126
Prženi grejp 126
Pržene jabuke 126
Punjene banane 126
Punjene marelice 127
Režnjevi od kestena i banana 127
Riža na mlijeku s kruškama 127
Rolada od ananasa 127
Rolada od limuna 128
Salata od dinja i jabuka 128
Salata od grožđa, jabuka i krušaka 128
Savijača od trešanja 129
Sladoled od kajsija 129
Snježne jabuke 129
Snježne loptice 129
Varenac od ananasa 130
Varenac od jabuka 130
Voćni kolač s vrhnjem 130
Voćni kruh 131
Voćne ploške 131
Voćna riža 131
Voćna salata 131
Voćne svječice 131
Žele od grožđa 132
Žele od limuna s voćem 132

PITE

Bijela pita 133
Kraljevska pita 133
Pita nadjevena kremom 133
Pita od jabuka 134
Pita od jabuka i oraha 134
Pita od jagoda 134
Pita od krumpirovog tijesta 134
Pita od limuna 135
Pita od oraha 135
Pita od smokava 135
Pita od trešanja 136
Pita od višanja 136

TORTE

Crno-bijela torta 137
Doboš torta 137
Gaučo torta 137

Moka torta s piškotima 137
Sacher torta 138
Tomahavk torta 138
Torta od banana 138
Torta od bliskvitnih listova 139
Torta od bjelanjaka 139
Torta od čokolade 139
Torta od čokolade s tučenim slatkim vrhnjem 139
Torta od čokolade s ukuhanim trešnjama 140
Torta od datulja 140
Torta od kave 140
Torta od kestena 141
Torta od maka 141
Torta od naranče 141
Torta od oraha 141
Torta od sira 142
Torta s keksima 142
Torta Silvana 143

KREME

Krema Ambrozija 143
Krema Jamaika 143
Krema Malakoff 144
Krema merenska 144
Krema mlinarska 144
Krema od bresaka 145
Krema od čokolade 145
Krema od jagoda 145
Krema od karamela 146
Krema od kestena 146
Krema od limuna 146
Krema od ribiza 146
Krema od sira 147
Krema od vanilije 147
Krema od vanilije s višnjama 147
Krema od voća 147
Krema s malinama 148
Krema s narančama 148
Preljev od vina 148

PIĆA

Bola od malina 149
Džin s kajsijama 149
Engleski punč s mlijekom 149
Grog 149
Hladna limunada 149
Kokta-koktel 150
Konjak s voćem 150
Liker od mlijeka 150
Liker od naranče 150
Punč bez alkohola 150

NEOPHODNI PRIRUČNICI

U SVAKOM DOMU

NAJDRAŽA RAZONODA